

# Конфеты



Подготовила: Абдулина Диана  
22ТЭ

- **Конфеты** — [кондитерские изделия](#) на основе сахарно-[паточного](#) сиропа с добавлением различных видов пищевого сырья<sup>[1]</sup>.
- Термин «конфеты» происходит из профессионального жаргона [аптекарей](#) XVI века, которые обозначали так засахаренные или переработанные в

В  
Ц



чебных

# История появления

- В привычном для нас виде сладость была изобретена только в XVI веке. Для ее изготовления применялся сахар и различные добавки. Интересный факт о конфетах в том, что десерт прописывали больным для улучшения состояния и поднятия настроения. Поэтому само название «конфета» переводится с латинского как «готовое лекарство».
- Спустя несколько десятилетий в Европе появились шоколадные конфеты. Блюдо так понравилось людям, что они поглощали его в огромных количествах, в результате чего многие имели проблемы с лишним весом и здоровьем. Одна из предприимчивых пострадавших назвала шоколад причиной рождения темнокожего ребенка. И ей поверили.
- До России шоколадная мания добралась в XIX веке. Из-за отсутствия в государстве фабрик по изготовлению кондитерских изделий, дамам приходилось в буквальном смысле воровать по одной-несколько конфет на различных мероприятиях или в гостях. Чтобы спрятать сладость особенно изобретательные барышни выбирали очень необычные места

# Классификация

## По виду глазури

- Неглазированные
- Глазированные шоколадом — конфеты с шоколадной оболочкой, составляющей не менее 22 % содержания конфеты
- Шоколадные — конфеты с шоколадной оболочкой, составляющей не менее
- Глазированные соевой глазурью
- Глазированные жировой глазурью
- Глазированные помадой и сахарной глазурью

## По другим критериям

- С шоколадными слоями — содержат три и более слоев разных конфетных масс: шоколадной, помадной, фруктовой, марципановой и др.
- На карамельной основе, глазированные шоколадной и жировой глазурью
- Фрукты, ягоды, цукаты, глазированные шоколадом
- Диетические — с пониженным содержанием сахара и сахарозаменителями. Предназначены для диетического питания при сахарном диабете
- Ирис

# Польза и вред конфет

## Польза

- Шоколад является природным антидепрессантом и часто выручает нас во время сезонных депрессий и неприятных событий.
- Польза конфет на нашем столе возможна, если употреблять исключительно горький шоколад, в котором высокое содержание какао. Его плоды обладают антисептическими свойствами и способны нейтрализовать вредоносные инфекции и останавливать воспалительные процессы
- Положительное влияние сладкого возможно в том случае если принимать его не более 50 грамм в день. Есть его лучше всего после обеда, а вечером и утром не рекомендуется.

## Вред

- Злоупотребление продуктом может разрушить зубную эмаль и добавить пару лишних килограмм. Отрицательно сказываются на здоровье леденцы, импортный мармелад, карамель, тянучки, которые так любят дети. Содержание в их составе разнообразных ароматизаторов и добавок представляет настоящую угрозу для организма
- Обратите внимание на цвет приобретаемых сладостей, если они окрашены в яркие красочные цвета значит, богаты красителями которые раздражают желудок и вызывают аллергические реакции.
- Вред конфет заключается в том, что при употреблении их в большом количестве можно заработать серьезное заболевание – диабет.
- Ученые обнаружили, что повышенное содержание сахара в продуктах вызывает стремительное старение кожи.

# Интересные факты

- Конфетой-космонавтом можно считать популярный леденец на палочке – Chupa Chups. Он был отправлен на космическую станцию «Мир». Астронавтам очень хотелось сладкого, однако все остальные конфеты представляли в космосе опасность. Поэтому выбор пал на Chupa Chups.
- Самая дорогая конфета была изготовлена в Португалии. Для ее приготовления использовался шоколад, редкий белый трюфель, ваниль с острова Мадагаскар, нити из шафрана и настоящее золото. Конфета была выполнена в форме ромба. Стоимость десерта почти 10 тысяч долларов. Десерт был изготовлен в ограниченном количестве. Всего было продано 1 000 единиц.
- Самая большая конфета, занесенная в Книгу Гиннеса – фруктовый мишка. Высота изделия – 168 сантиметров, масса – 630 килограмм. Для создания десерта была использована форма весом более 4000 килограмм. Чтобы изделие не развалилось сразу после извлечения, для его приготовления использовалась желейная масса из фруктов, которую выдерживали на протяжении 14 дней. Далее, мишку достали из формы и отполировали его поверхность. В результате она приобрела безупречный блеск.
- Самые известные конфеты были созданы в 1663 году специально для французского посла в Германии. Они называются пралине. Пралине до сих пор бьют рекорды по продажам в Германии и Швейцарии