

# Промышленные и инновационные биотехнологии производства кондитерских изделий

Пастила, зефир, мармелад

# Пастила



# Виды пастилы:

- клеевая;
- резная;
- заварная;
- бесклеевая;
- двухслойная;
- монофруктовая;
- полифруктовая.







# Основные ингредиенты:

## Белевская пастила



- **Натуральный** на все 100 процентов десерт будет состоять только из фруктово-ягодной начинки.
- Но иногда в сладость включают искусственные добавки (эссенцию, крахмал, ароматизатор, желирующие вещества).
- [Яблочная пастила.mp4](#)



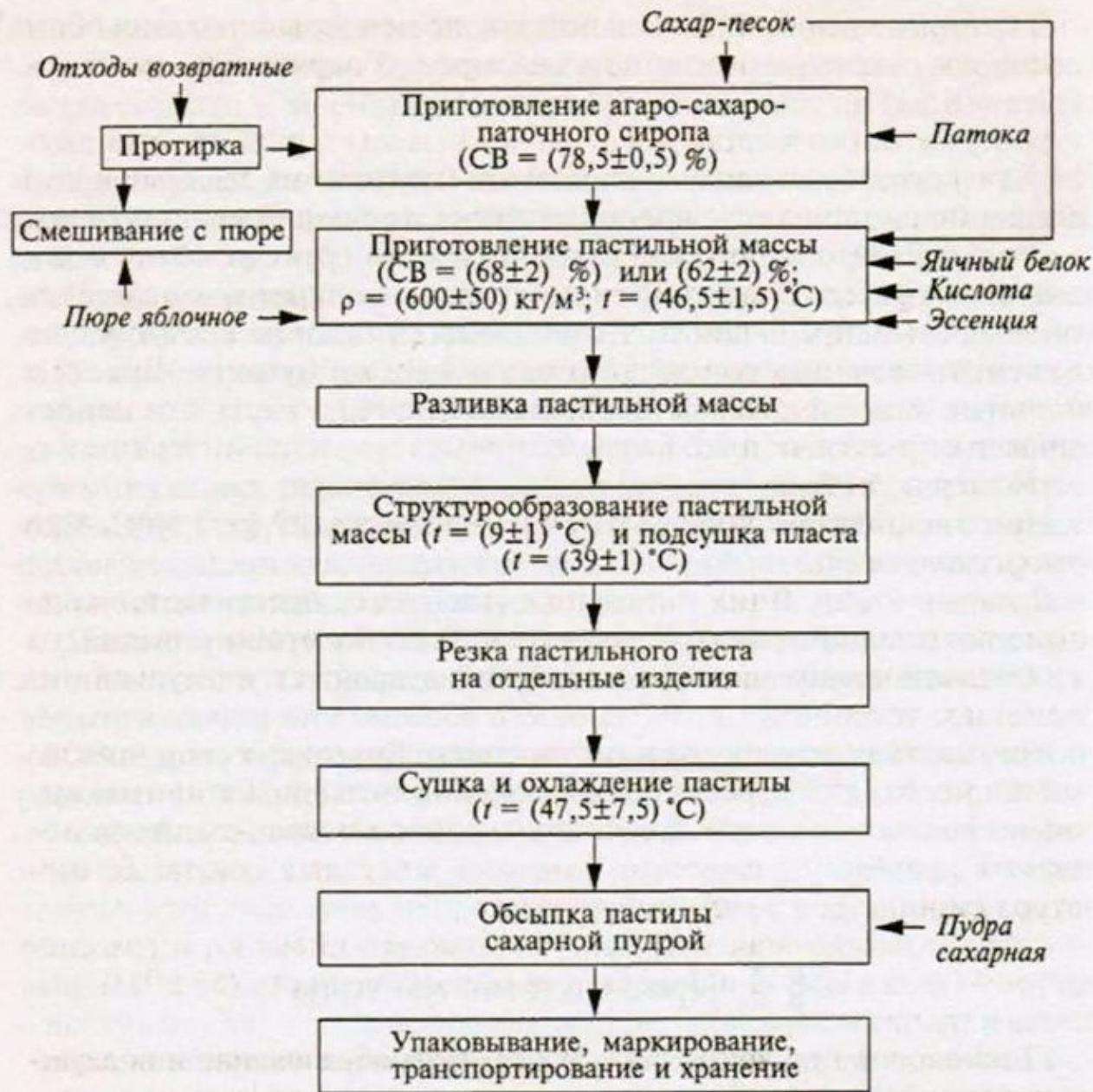


Рис. 52. Технологическая схема производства пастилы на агаре

# Зефир



## Основные ингредиенты:



1. Яблочное пюре, патока и яичный белок;

2. Желеобразующие вещества:

- Агар-агар
- Желатин
- Фурцелларан;

3. Пищевые кислоты, красители, разнообразные эссенции и пр.

- [зефир.mp4](http://зефир.mp4)



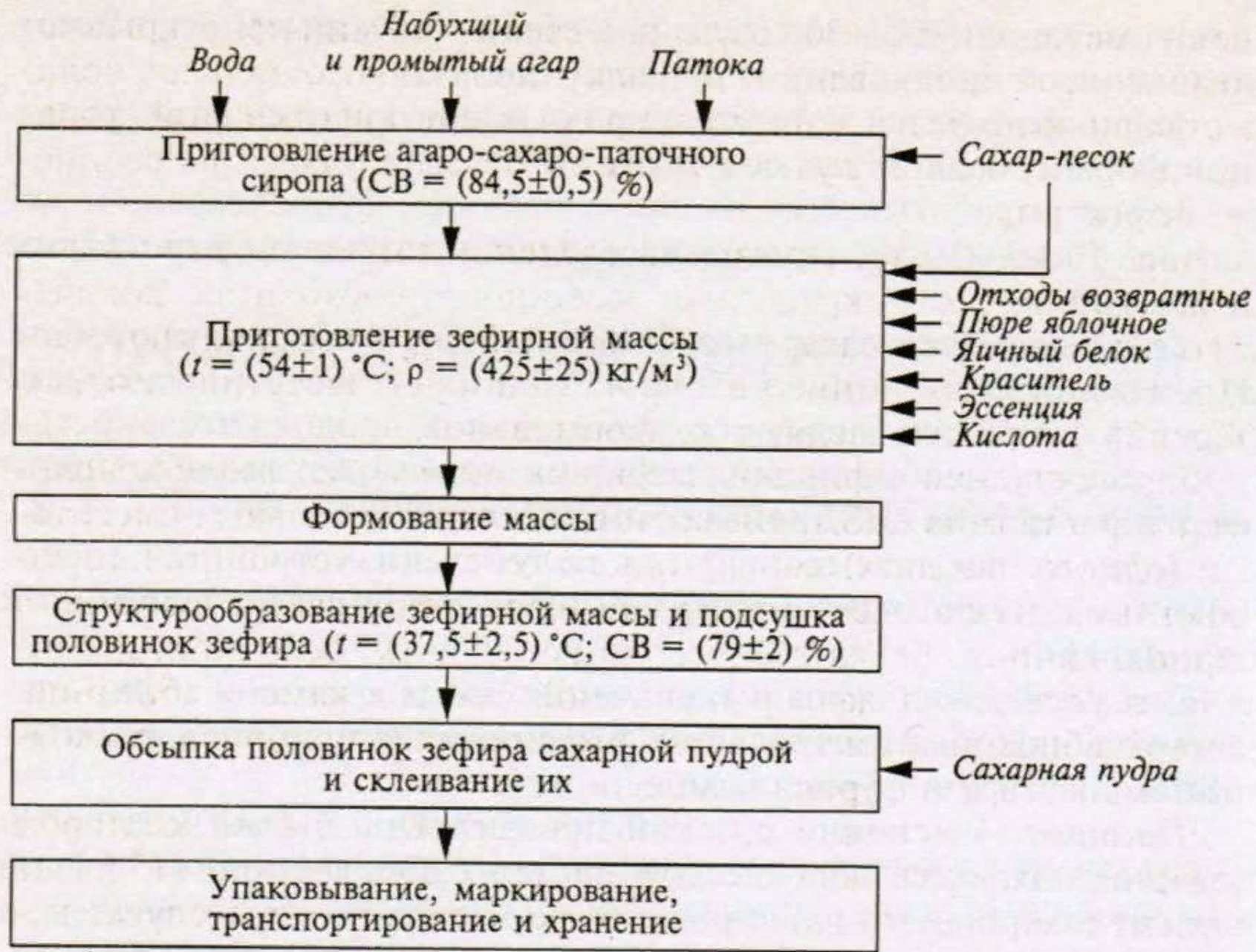


Рис. 49. Технологическая схема производства зефира на агаре

# Мармелад





В зависимости от вида студнеобразующей основы мармелад подразделяется:

- на фруктово-ягодный;
- желейный;
- желейно-фруктовый.





## Основные ингредиенты:



Мармелад является кондитерским изделием, вырабатываемым из желирующего фруктово-ягодного пюре и/или студнеобразователя, сахара или его заменителей и других видов сырья с добавлением антикристаллизатора, пищевых добавок и/или ароматических веществ.

- [Мармелад.mp4](#)

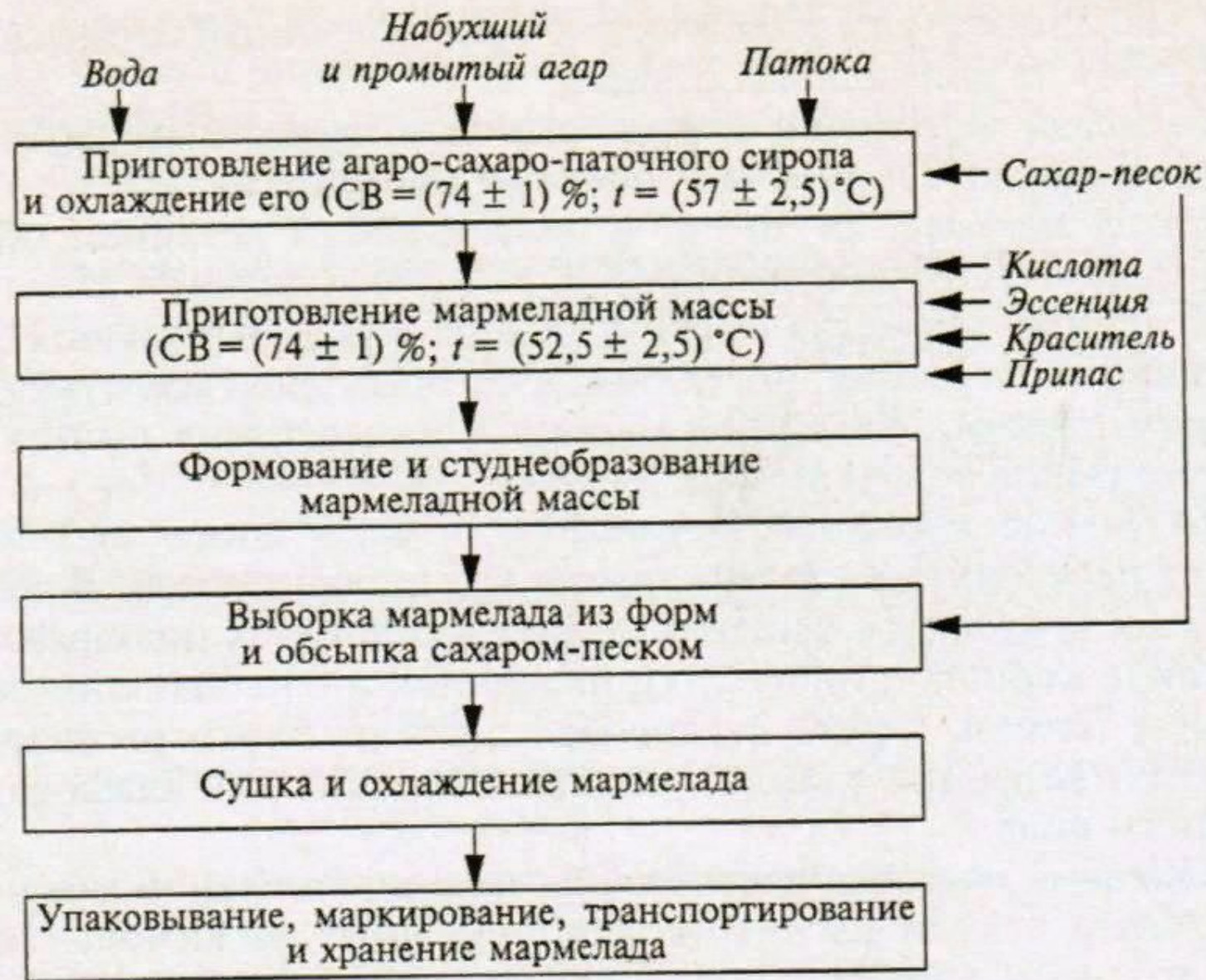


Рис. 41. Технологическая схема производства желеинового формового мармелада на агаре

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**