

Доклад по теме «Овощной мармелад»

по дисциплине «Инновационные технологии кондитерского производства»)

Студент: Меньшикова Е.М

Группа: 18-3АТ-1

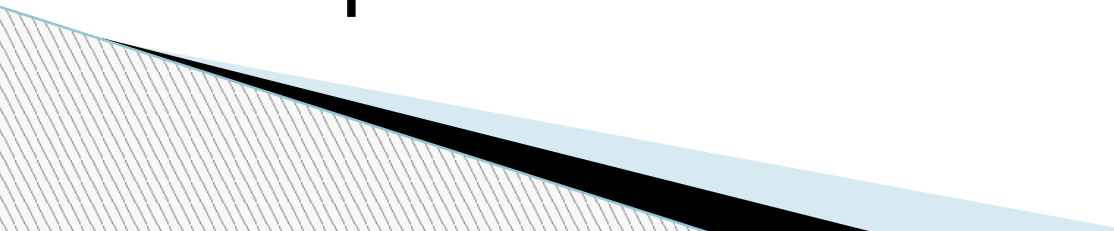


Мармелад относится к группе фруктово-ягодных кондитерских изделий.

Сегодня производство мармелада – одно из самых прибыльных, так как лакомство стало еще популярнее, чем даже несколько десятков лет назад. Причина проста: люди стали больше следить за своим питанием, многие придерживаются диет, подразумевающих отказ от мучного и сладкого.

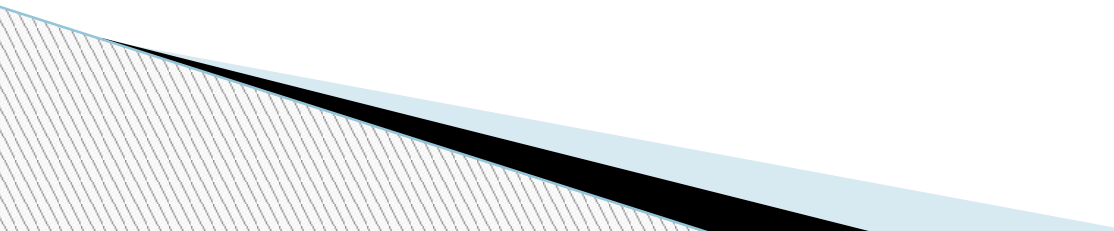


Мармелад, изготовленный по классической рецептуре, или на основе натуральных компонентов, можно считать диетической сладостью. К тому же, технология приготовления мармелада достаточно проста, поэтому его производство легко освоить, предлагая потребителю широкий ассортимент.



Мармелад в зависимости от студнеобразующего компонента, на основе которого он изготовлен, делят на фруктовый (на основе натурального желирующего фактора), желеино-фруктовый (на комбинированной основе натурального желирующего компонента и студнеобразователя) и желеиный или жевательный (на основе студнеобразователя). В качестве желирующего фактора может выступать агар-агар, пектин или желатин.

Любой из этих трех видов мармелада полезен, если в основе продукта – натуральное фруктовое или овощное сырье. Но зачастую на прилавках можно увидеть мармелад, который может называться таковым лишь условно – в его составе есть только ароматизаторы, красители и загустители.



Целью данной работы является рассмотрение инновационной рецептуры приготовления овощного мармелада с использованием в качестве растительной добавки свекольного пюре и корня имбиря, а также с оптимальным количественным составом мармелада.



Технология приготовления мармелада.

Основным сырьем для приготовления мармелада является яблочное пюре или сульфитированные плоды и сахар. Мармелад обладает приятным вкусом и хорошо сохраняется благодаря меньшему содержанию влаги и большому количеству сахара (не менее 65%) по сравнению со свежими плодами, которые содержат в среднем от 5 до 15% сахара. Содержание влаги в мармеладе — не более 24% (пластовой имеет влажность до 33%).

Технология производства мармелада состоит из следующих этапов:

1. Подготовка ингредиентов;
2. Приготовление патоки;
3. Приготовление мармеладной массы;
4. Уваривание мармеладной массы;
5. Отливка мармелада;
6. Охлаждение продукта;
7. Декорирование;
8. Упаковка.



Мармелад помогает регулировать уровень холестерина и нормализует метаболизм. Кроме этого, он улучшает функционирование поджелудочной железы и печени, а также ускоряет восстановление тканей в случае ранений либо ожогов. Мармелад на основе агар-агара способно сбивать аппетит, оно поддерживает функционирование печени, оказывает слабительное действие и обогащает организм йодом. Если говорить о жевательном мармеладе, то его можно использовать для ослабления невротизма и укрепления связок и хрящей. Он может оказать успокаивающее действие, избавиться от бактерий в ротовой полости, поддержать активность мозга и укрепить иммунную систему.

Энергетическая ценность мармелада.

Мармелад содержит 70,0 г углеводов в 100 г продукта.

Калорийность на 100 г — 266 кКал.

Состав мармелада:

Жиры — 0,02 г,

Белки — 0,15 г,

Углеводы — 69,95 г,

Вода — 29,77 г,

Зола — 0,12 г.

ИННОВАЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОВОЩНОГО МАРМЕЛАДА

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к кондитерской ее отрасли, и может быть использовано при производстве нового вида овощного мармелада.



В овощном мармеладе, содержащем сахар-песок, патоку, пектин, растительную добавку, согласно изобретению в качестве растительной добавки используют свекольное пюре и измельченный корень имбиря при следующем содержании исходных компонентов, мас. %: сахар-песок - 31,0-30,0; патока - 11,0; пектин - 1,38; свекольное пюре - 48,0; корень имбиря - 8,0-9,0; лимонная кислота - 0,62.

Отличительным признаком состава овощного мармелада является использование в качестве растительной добавки свекольного пюре.

С целью удаления нежелательного привкуса свеклы и улучшения потребительских достоинств мармелада вводят в рецептуру вкусовую добавку - корень имбиря.

Имбирь обладает массой полезных свойств, так как в его состав входит много витаминов и полезных веществ. В состав имбиря входят: магний, фосфор, натрий, кремний, калий, марганец, кальций, германий, хром, железо, алюминий, никотиновая кислота, каприловая кислота, олеиновая кислота, линолевая кислота, витамин С, аспарагин, холин, жиры. Он содержит множество аминокислот, которые в обязательном порядке должны присутствовать в организме, такие как: лейцин, метионин, треонин, фениланин, валин и триптофан. Полезные свойства имбиря довольно обширны. Его используют для лечения и профилактики многих болезней.

Содержание пищевых волокон в овощном мармеладе составляет 120 мг/100г;
Энергетическая ценность изделия – 186,8 – 189,0 ккал/100г;
Энергетическая ценность овощного мармелада, полученного по изобретению, меньше, чем в фруктово-ягодном или в фруктово-овощном мармеладе , а содержание пищевых волокон больше, что повышает пищевую ценность готового продукта.



Технология приготовления овощного мармелада.

Предварительно готовят свекольное пюре. Для приготовления пюре необходимо тщательно вымыть, очистить свеклу, затем ее протереть на терке. В протертую свеклу в количестве 10% добавляют воду и варят. Продолжительность варки составляет 5-7 мин. Полученную массу оставляют до полного остывания. Пектин замачивают в воде температурой 15°C в соотношении 1:20 по массе в течение 1-2 ч.

Набухший студнеобразователь (пектин) переносят в чашку, добавляют сахар и свекольное пюре, уваривают до 113°C. Затем вводят патоку, лимонную кислоту, измельченный корень имбиря, перемешивают и уваривают смесь до температуры 115°C, содержания сухих растворимых веществ - 70-75%.

Полученную массу оставляют до полного остывания и застудневания, отмечая продолжительность образования достаточно прочного студня.

Рецептура овощного мармелада

Наименование	Количество, %
Сахар	31,0-30,0
Патока	11,0
Пектин	1,38
Свекольное пюре	48,0
Корень имбиря	8,0-9,0
Лимонная кислота	0,62

Овощной мармелад имеет приятный вкус, аромат, темно-розового цвета. Массовая доля сухих веществ и кислотность соответствуют требованиям стандарта.

Показатели качества овощного мармелада:

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Приятный, сладкий с ощущаемым вкусом имбиря
Запах	Приятный с легким ароматом имбиря
Консистенция	Незатяжистая, желеобразная
Форма	Правильная, соответствующая данному наименованию мармелада
Поверхность	Нелипкая, эластичная, с мелкокристаллической корочкой
Цвет	Темно-розовый
Массовая доля сухих веществ, %	70-75
Кислотность, град	3,5-4,5