Крахмал, мед, сахар и кондитерские изделия

Классификация крахмала

Представляет собой сыпучий порошок; набухает в воде при нагревании клейстеризуется. В больших количества содержится в картофеле,кукурузе,зерновых культурах,семенах бобовых.

- Крахмал
  - Картофельный
  - Кукурузный
  - Высокоамилазный
  - амилопектиновый
  - Пшеничный
  - модифицированный

- Картофельный крахмал выпускают 4 сортов:
- Экстра и высшие сорта– цвет белый с кристаллическим блеском;
- 1 сорта белый;
- 2 сорта белый с сероватым оттенком.

Хранят крахмал в чистых, сухих, хорошо проветриваемых складах на стеллажах, при относительной влажности не выше 75% и при Т до 17С.

Классификация меда

Мед- ценный природный продукт, представляющий сладкую сиропообразную жидкость, которая является продуктом переработками пчелами нектара. Мед классифицируют **по происхождению** на *натуральный* и *искусственный*. Натуральный мед подразделяют на *цветочный, падевый и смешанный*.

Искусственный мед получают путем уваривания сахарного сиропа с добавлением органических кислот.

- Цветочный мед
  - Липовый
  - Акациевый
  - Гречишный
  - Подсолнечниковый
  - Горчичный
  - Донниковый
  - полифлерный

Липовый мед

Акациевый мед

Гречишный мед

Подсолнечный мед

Горный мед

Донниковый мед

Полифлерный мед

Классификация сахара

Сахар- это высококалорийный продукт, легко усвояемый, почти полностью состоящий из чистой сахарозы, имеющий сладкий вкус. Углеводов содержится 99,8%. Доля влаги составляет 0,14%. Содержание минеральных вещества – 0,006% (калий, кальций, натрий, железо).

Классификация сахара

Сахар-песок

Сахар-рафинад

Заменители сахара (сахарозаменители, подсластители)

- Виды сахара:

✔ Пальмовый;

✔ Свекольный;

✔ Тростниковый;

✔ Сорговый и т.д.

- Упаковка и хранение сахара.

✔ Сахар хранят отдельно от продуктов, которые могут ухудшить его качество.

✔ Сахар-песок и рафинированный сахар-песок упаковывают массой нетто по 50 кг в тканевые мешки с полиэтиленовыми вкладышами; в мешки из комбинированных материалов массой нетто 40 кг в бумажные пятислойные мешки.

✔ Хранят сахар на ПОП в сухих складских помещениях при температуре 17С, влажность воздуха 70% до 1 месяца

Кондитерские изделия

- Кондитерские изделия подразделяю на сахаристые и мучные.

✔ К сахаристым относят фруктово – ягодные изделия (повидло, джем, варенье) и какао – порошок. На ПОП в качестве сырья чаще всего используют в основном фруктово - ягодные изделия.

✔ К мучным относят печенье, вафли, пряники, кексы, торты, пирожные, мучные восточные сладости.

Классификация кондитерских изделий

САХАРНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	
Наименование изделий	Характеристика
1 Варенье	Готовят из фруктово-ягодного сырья с добавлением большого количества сахара, крахмала, ванили, пищевых кислот. Хранят при температуре 10-20°с, влажности 75% от 6 до 12 мес.
2 Повидло	Приготавливают путем уваривания плодово-ягодного пюре с сахаром с добавлением пищевого пектина и пищевых кислот. В массе допускается наличие твердых частиц мякоти и плода. Хранят при температуре от 0 до 20°с, влажности 75%.
3 Джем	Получают путем уваривания свежих плодов с сахаром и сиропом с добавлением желирующих веществ. Масса джема не растекается на поверхности. Хранят при температуре от 0 до 20°с, влажности 75%.
4 Цукаты	Фрукты и плоды , уваренные в сахарном сиропе с патокой и глазированные сахаром. Хранят в сухом помещении при температуре от 0 до 18°с, не более 1 года.
5 Мармелад	Изделия желеобразной структуры, полученные путем уваривания фруктово-ягодного пюре с добавлением студнеобразователей. Хранят при температуре 10-20°с, влажности 75-85%.
6 Пастила	Получают путем взбивания фруктового пюре с сахаром, пенеообразователем и студнеобразователем. Хранят при температуре 18-21°с и влажности 75%.
7 Жевательная резинка	Изделия, состоящие из эластичной основы, вкусовых веществ, ароматизаторов.
8 Шоколад	Готовят из какао-бобов. Шоколад-продукт переработки какао-бобов, какао тертого и какао-масла.
9 Какао-порошок	Какао готовят путем измельчения какао-жмыха. Хранят при температуре 18°с, влажностью 75%.
10 Карамель	Готовят из сахара, патоки, меда, фруктовых заготовок, молочных продуктов, орехов. Массу получают путем уваривания сахаропаточных сиропов в вакуумном аппарате. Готовую массу формуют с добавлением или без добавления начинки.
11 Конфеты	Имеют мягкую консистенцию, бывают глазированные и неглазированные.
12 Халва	Готовят путем вымешивания взбитой с пенообразователем карамельной массы. Хранят при температуре 18°с, влажности 75%.

Классификация кондитерских изделий

1 Варенье

2 Повидло

3 Джем

4 Цукаты

10 Карамель

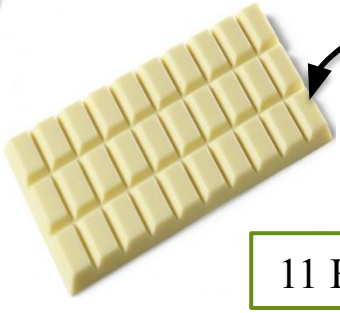
9 Какао-порошок

5 Мармелад

6 Пастила

7 Жевательная резинка

8 шоколад



11 Конфеты

12 Халва

Классификация кондитерских изделий

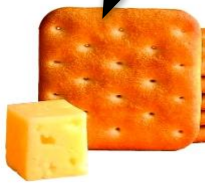
Мучные кондитерские изделия	
Наименование изделий	Характеристика
Печенье	Готовят из муки, сахара, яичных, молочных продуктов, ароматизаторов разрыхлителей: сахарное, затяжное, сдобное, галеты, овсяное. Хранят при температуре 15-20^{0}с, влажности 75%.
Сухое печенье (крекер)	Готовят из упругого пластичного дрожжевого теста с жиром или без жира. Форма квадратная или округлая. Хранят при температуре 19^{0}с, влажности не более 75%.
Пряничные изделия	Изделия разнообразной формы, содержащие различные пряности и значительное количество сахаристых веществ.
Вафли	Изделия из тонкопористых листов с начинкой или без нее.
Кексы и рулеты	Сдобные мучные изделия с большим содержанием масла, меланжа, сахара, с наружной отделкой. Выпускают весовые и штучные. Рулеты с начинками и кремом. Хранят в холодильном шкафу.
Торты и пирожные	Высококалорийные изделия с большим содержанием жира, сахара, яиц с разнообразной отделкой. Торты могут быть бисквитные, песочные, вафельные, слоеные, воздушные. Пирожные представляют штучные товары.

Печенье

Пряничное изделие

Кекс

Сухое печенье (крекер)



торт

Рулет

Вафли

пирожные