

# Индивидуальный проект

**Тема:** «Физико-химические процессы, происходящие в процессе хранения и приготовления десертов»

Проверил преподаватель:

Катроша О.Я

Выполнили: Зимина А.А

Гришина Д.В

Группа ПК-68

Профессия: Повар, кондитер

- **Цель:** *изучить ассортимент кондитерских изделий, сроки, условия хранения, способы приготовления. Изучить процессы происходящие внутри продуктов при определенных условиях*



# Задачи

- 1. Выявить физико-химические свойства кондитерских изделий при хранении и приготовлении*
- 2. Рассмотреть разновидность реакций кондитерских десертов на различные условия их хранения*
- 3. Выявить, какие процессы происходят внутри кондитерских изделий при приготовлении*





# Физико-химические изменения теста в процессе выпечки.

- *При прогреве теста до температуры 50—70°C белковые вещества теста денатурируются и коагулируют*



# Кондитерские изделия

- *Кондитерские изделия — пищевые продукты, отличающиеся высоким содержанием углеводов и предназначенными для употребления на десерт в качестве сладкой продукции*





# Хранение

*При хранении кондитерских изделий, содержащих значительное количество жира, кроме химического окисления, может быть биохимическое окисление, которое осуществляется под действием ферментов липазы и липооксидазы*



# Качество

*Качество готовых кондитерских изделий зависит от уровня автоматизации производства, рецептуры, соблюдения технологического режима, квалификации кадров, управления качеством в течение всего производственного цикла.*





# Способы хранения кондитерских изделий

*Основными показателями, характеризующими режим хранения товаров, являются температура воздуха и относительная влажность воздуха, санитарно-гигиенические условия, освещенность, вентиляция помещений. Большое значение имеет правильное размещение и укладка товаров, соблюдение правил товарного соседства.*

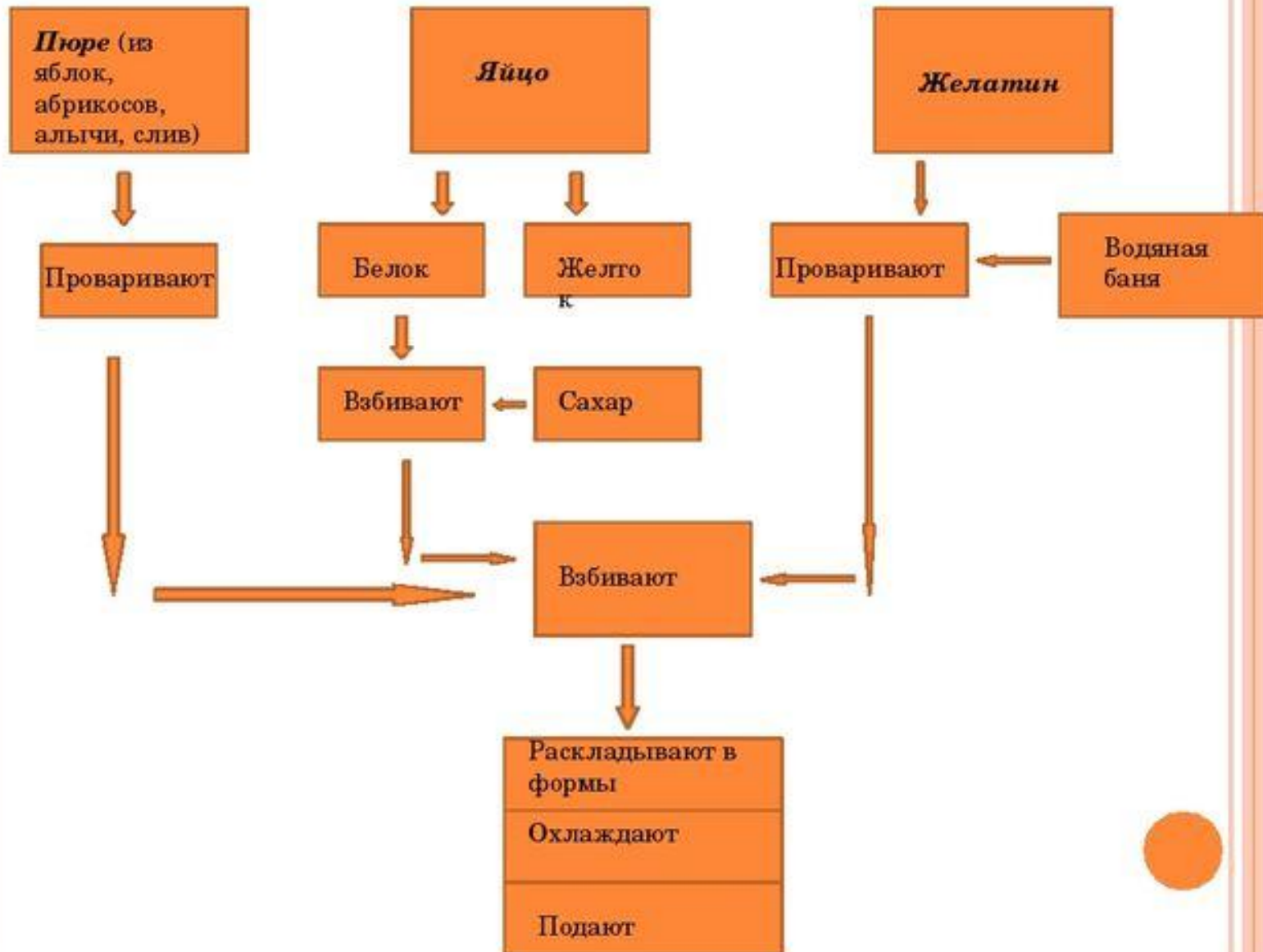




# Процесс приготовления холодных десертов из фруктов и ягод



# Самбук абрикосовый





# Желе из вишни





# Ассортимент кондитерских изделий





# Требования к качеству желе

- *Желе — консистенция должна быть студнеобразной, сохраняющей форму на изломе, но не грубой и не резинистой. Ягодное желе должно быть прозрачным, со вкусом и запахом использованных ягод. Иногда в нем заливают целые ягоды или дольки апельсинов и мандаринов.*



# Заключение

**Вывод:** изучили ассортимент кондитерских изделий, сроки, условия хранения, способы приготовления. Изучили процессы происходящие внутри продуктов при определенных условиях.





**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!**