
□

«Макаронные изделия»



1. Общие сведения о макаронных изделиях
 2. Технология производства макаронных изделий
 3. Классификация и ассортимент макаронных изделий
 4. Требования к качеству макаронных изделий
 5. Упаковка, маркировка и транспортировка макаронных изделий
 6. Приемка макаронных изделий в розничной торговле
 7. Выкладка макаронных изделий в розничной торговле
 8. Продажа макаронных изделий
- Целью данной презентации является рассмотреть производство макаронных изделий



Макаронные изделия представляют собой высушенное пресное тесто, приготовленное из пшеничной муки и воды, отформованное в виде трубчатых или другой формы изделий, высушенных до остаточной влажности не более 13%, которые могут храниться в нормальных условиях в течение одного года без снижения показателей качества.



Пищевая ценность

Макаронные изделия относятся к пищевым продуктам продолжительного хранения, которые перед употреблением в пищу требуют дополнительной кулинарной обработки.

Макаронные изделия содержат(в среднем, %)

белков - 11,2;

углеводов - 70;

жиров - 1,6;

минеральных веществ - 0,6;

воды не больше 13.



Энергетическая ценность 100 г продукта - 338 ккал.

Сырье для производства макаронных изделий

Макаронные изделия производят из *пшеничной муки, воды и дополнительного сырья.*

Дополнительное сырье делится на **традиционное** (яичные, молочные продукты) и **нетрадиционное** (мука из семян бобовых культур, овощные и плодово-ягодные порошки, овощные и плодово-ягодные пюре и т.д.

Производство макаронных изделий

Этапы производства:

- Подготовка сырья;
- Приготовление и обработка теста;
- Формование изделий
- Сушка;
- Охлаждение;
- Упаковка.



Классификация макаронных изделий (ГОСТ Р 51865 – 02)

★ *Макаронные изделия подразделяют:*

На группы **А, Б, В** в зависимости от качества муки (из твердой или мягкой пшеницы);

★ На сорта высший, 1-й, 2-й в зависимости от сорта муки;

★ С дополнительным сырьем – в названии макаронных изделий дополнительно обозначается: «яичные», «молочные», «томатные» и др.

Классификация макаронных изделий

- ✦ От способа формования: _____
Прессованные, резанные, штампованные
- ✦ От формы изделий (типы):
Трубчатые, нитевидные, ленточные, фигурные
- ✦ В зависимости от названия (подтипы):
Макароны, рожки, вермишель, лапша и т.д.
- ✦ В зависимости от размеров (диаметра, ширины)
макаронных изделий (виды)

Типы макаронных изделий

Различают четыре основных типа макаронных изделий: трубчатые, нитевидные (вермишель), ленточные (лапша), фигурные.



1. Трубчатые изделия



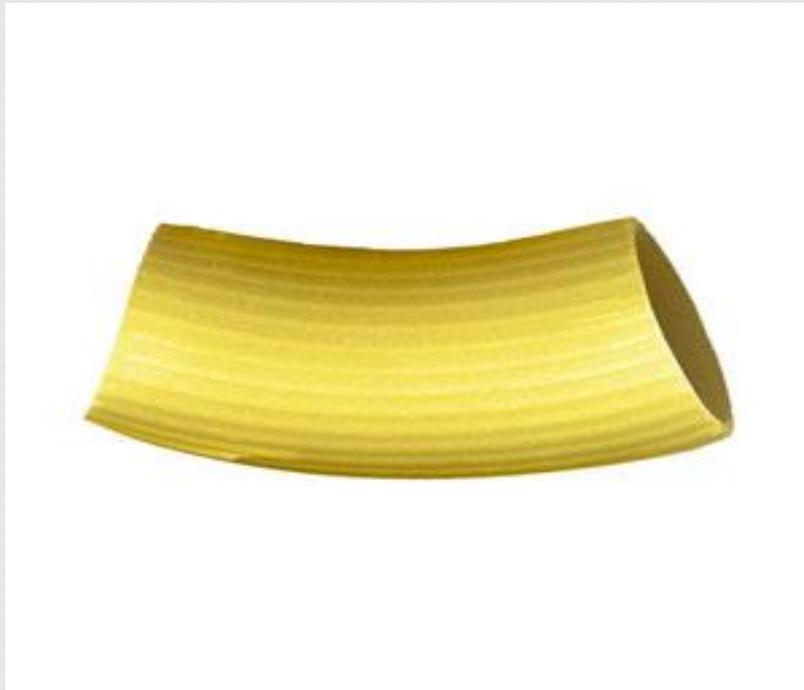
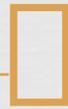
Трубчатые макаронные
изделия по форме и длине
подразделяют

на три подтипа:

макаронны, рожки, перья.

Трубчатые изделия

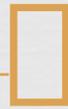
«Королевские
трубочки»



Рожки – короткие,
изогнутые или
прямые, трубки
с прямым срезом
длиной 1,5...4 см

Трубчатые изделия

Рожки



Перья

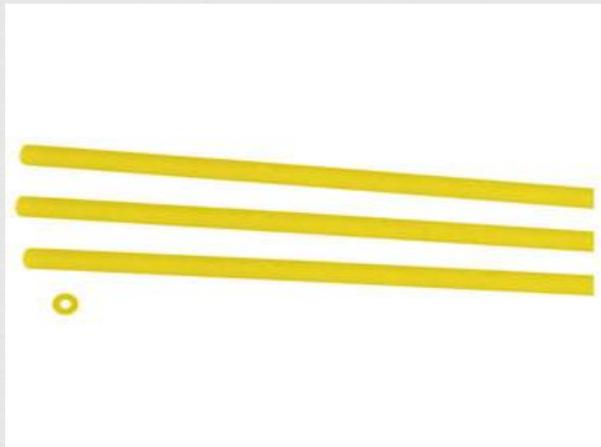


Перья- трубочки с косым срезом длиной от острого до тупого угла от 3 до 10 см

Трубчатые изделия

— Макароны длинные

«Соломка»



— Макароны «Улитка»



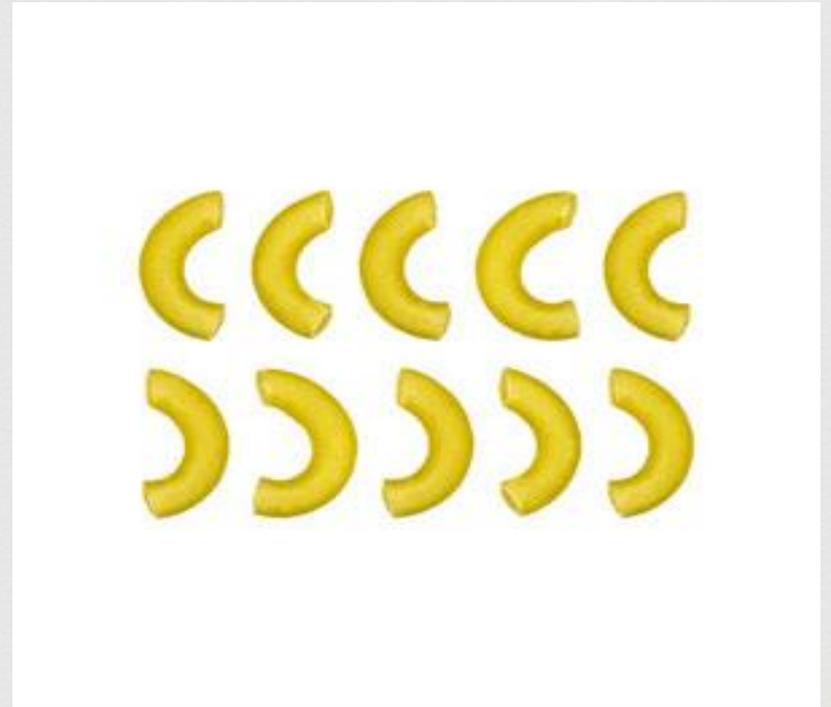
Макароны - это изделия в виде трубки с прямым срезом длиной 15...30 см – короткие, свыше 30 см – длинные одинарные и двойные гнутые.

Трубчатые изделия

Макаронны 
«Трубочки»



Макаронны
«Ригатонны»



2. Нитевидные

Нитевидные макаронные изделия (вермишель) в зависимости от размера поперечного сечения (в мм) подразделяют на следующие виды:

паутинка - не более 0,8;

тонкая — не более 1,2;

обыкновенная — не более 1,5; **любительская** — не более 3,0.

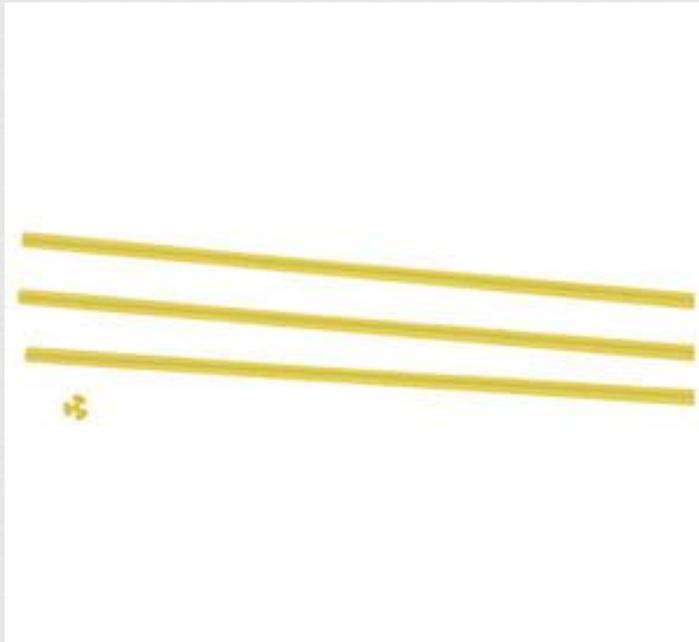
По длине различают вермишель **короткую** (не менее 1,5 см)

и **длинную** (не менее 20 см),

одинарную или **согнутую вдвое**.

Нитевидные макаронные изделия

Вермишель длинная 
«Оригинальная»

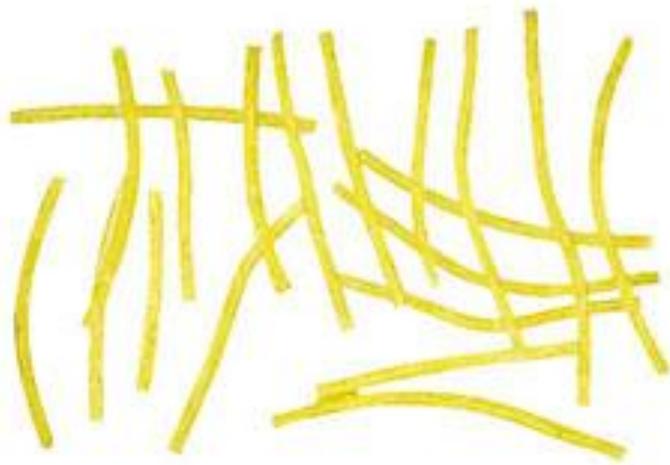


Вермишель длинная
«Любительская»



Вермишель – изделие в виде нитей.

Нитевидные макаронные изделия



Вермишель
длиной
менее 1,5 см
считается
крошкой.



3. Ленточные



- ▣ *Ленточные макаронные изделия (лапша)* могут быть длинными двойными гнутыми или одинарными длиной не менее 20 см и короткими длиной не менее 2 см. Поверхность лапши может быть гладкой или рифленой; края — прямые, пилообразные и волнообразные. Ширина лапши может быть от 3 до 25 мм, толщина — не более 2 мм. Выпускают лапшу в виде *гнезд, мотков, бантиков*. Лапша длиной менее 1,5 см считается крошкой.

Ленточные макаронные изделия

Лапша широкая
(короткая) «Волна»



Лапша длинная
рифленая



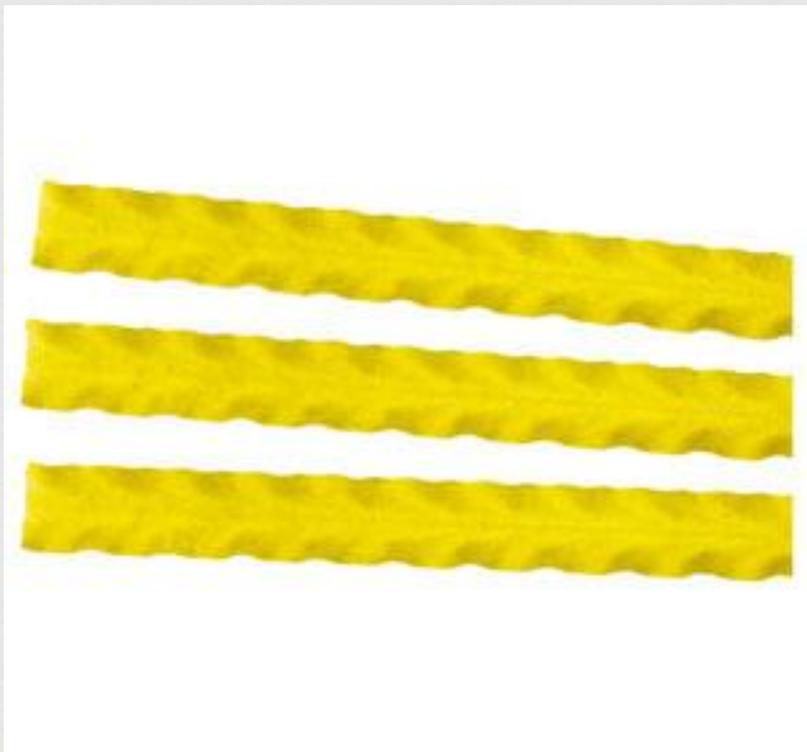
Лапша – изделие в виде ленточки.

Ленточные макаронные изделия

Лапша

длинная «Волна»

Лапша короткая



Ленточные макаронные изделия

«Ручейки» —  — «Гнездо»



4. Фигурные



Фигурные изделия вырабатывают любой формы и размеров.

Прессованные изделия — в виде ракушек, спиралек, косичек, ракушек-куколок, лилии и др.;

Штампованные изделия — в виде звездочек, букв алфавита, шестеренок и др.



Фигурные макаронные изделия

«Ракушки»

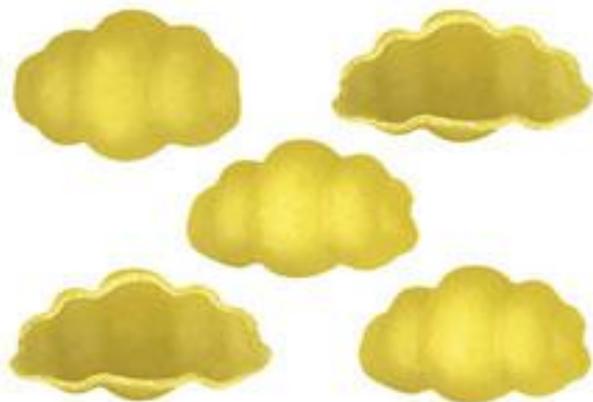


Фигурные макаронные изделия

«Куколки»



«Королевские улитки»

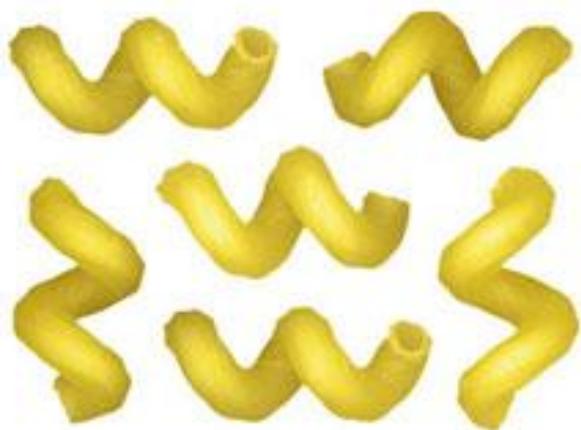


Фигурные макаронные изделия

«Витки»



«Бантики»

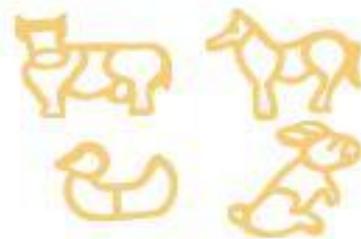


Фигурные макаронные изделия

ДЕТСКИЕ



ЖИВОТНЫЙ МИР 2

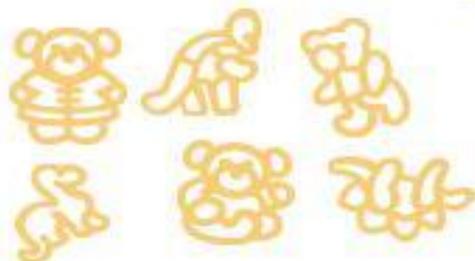


СЕРДЦЕ

АЛФАВИТ



ЖИВОТНЫЙ МИР



ЦВЕТОК



КОЛЕСИКИ



ПОДАРОК



БАНТИК

ЗВЕЗДОЧКИ



ЗЕРНЫШКИ



ОБЛАКО



УШКИ



Требования к качеству макаронных изделий

Цвет макаронных изделий должен быть однотонным. Допускается желтоватый, бежевый или кремовый оттенки. *Поверхность* макаронных изделий должна быть гладкая, без глубокой шероховатости. При изломе изделия должны быть стекловидными. *Форма изделия* должна соответствовать наименованию (ракушки, макароны, вермишель и т.д.). *Вкус и запах* должны соответствовать макаронным изделиям и не содержать посторонних привкусов: горечи, запаха плесени.



Условия и сроки хранения

Хранят макаронные изделия в сухих, чистых помещениях при температуре не выше 12...17 С и относительной влажности воздуха 60-70 %.

Продолжительность хранения:

- без добавок - 24 мес;
- с добавлением молочных изделий - 5мес;
- с добавлением яичных и томатных - 12мес;
- с пшеничным зародышем - 3 мес;
- на ПОП - 1мес.

