

---

□

# «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



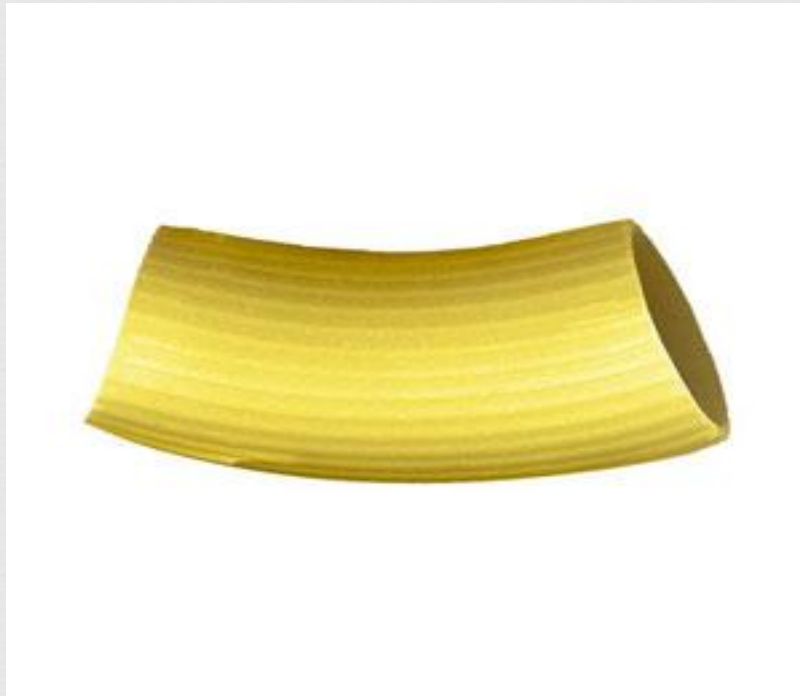
Трубчатые макаронные  
изделия по форме и длине  
подразделяют

на три подтипа:

*макароны, рожки, перья.*

# Трубчатые изделия

«Королевские  
трубочки»



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

# Трубчатые изделия

Рожки



Перья

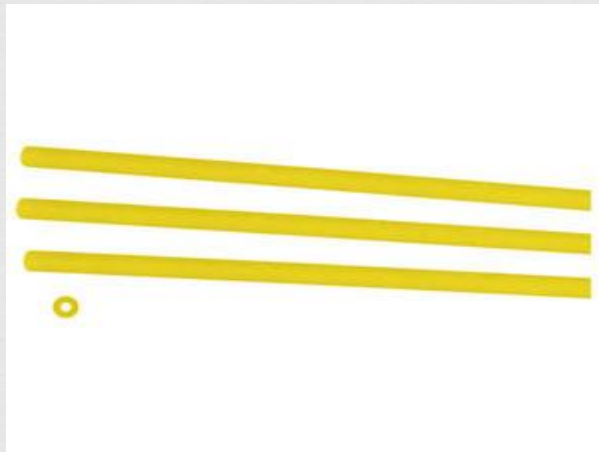


**Перья-** трубочки с косым срезом длиной от острого до тупого угла от 3 до 10 см

# Трубчатые изделия

— Макароны длинные

«Соломка»



— Макароны «Улитка»



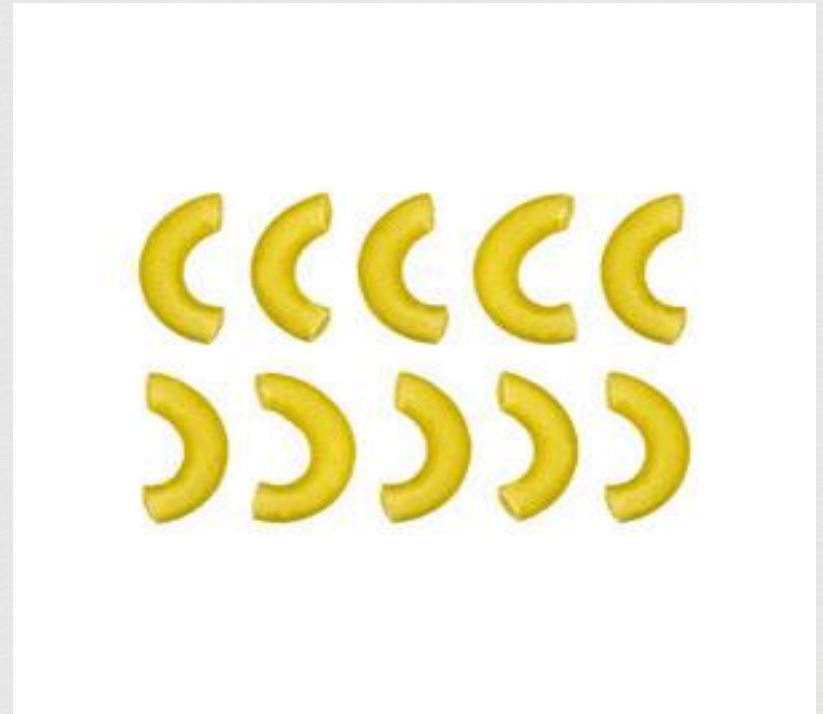
**Макароны** - это изделия в виде трубки с прямым срезом длиной 15...30 см – короткие, свыше 30 см – длинные одинарные и двойные гнутые.

# Трубчатые изделия

Макаронины   
«Трубочки»



Макаронины  
«Ригатони»



## 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»



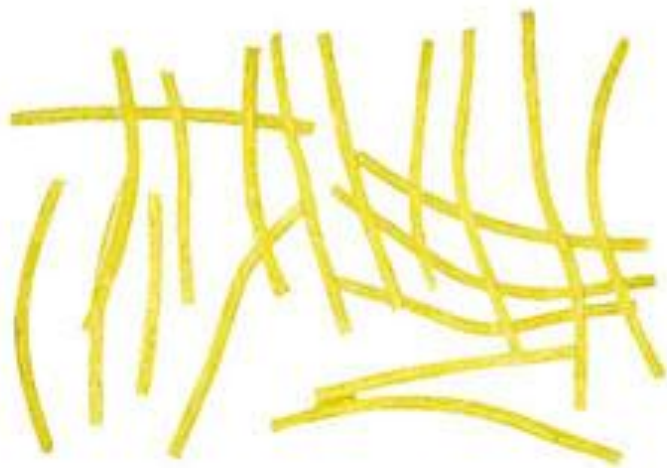
Вермишель длинная  
«Любительская»



**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



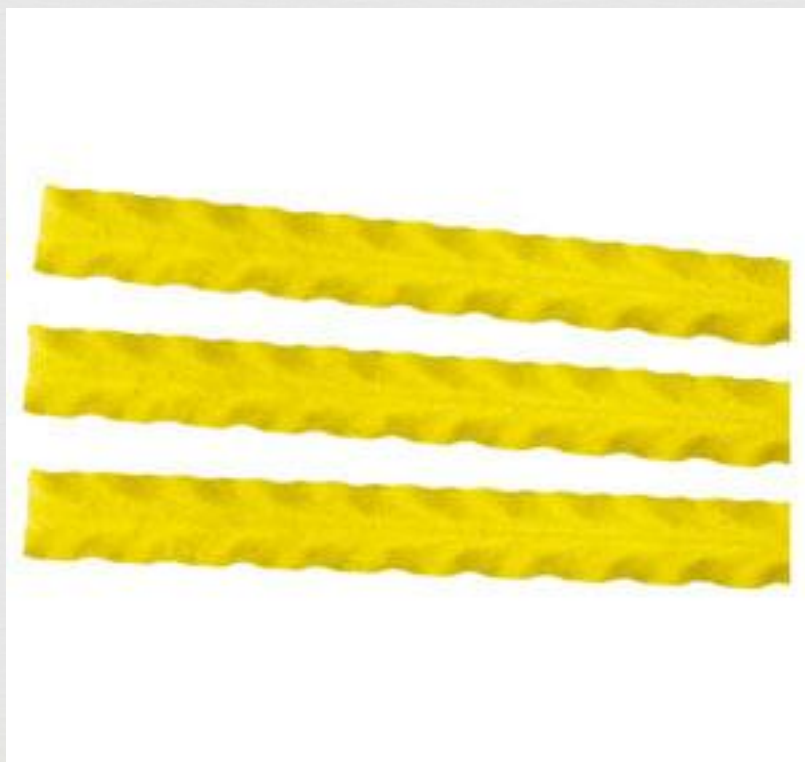
**Лапша** – изделие в виде ленточки.

# Ленточные макаронные изделия

Лапша

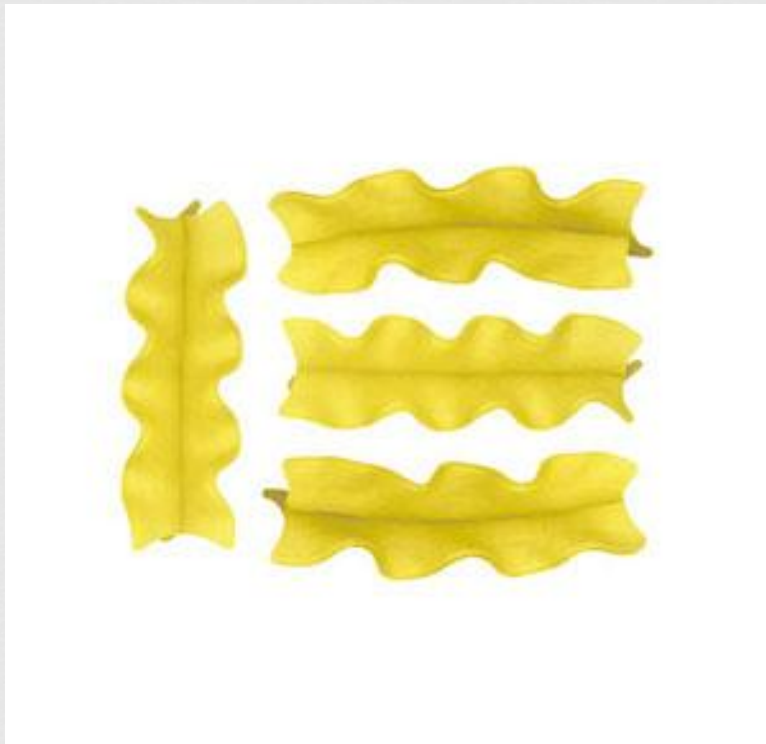
длинная «Волна»

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»



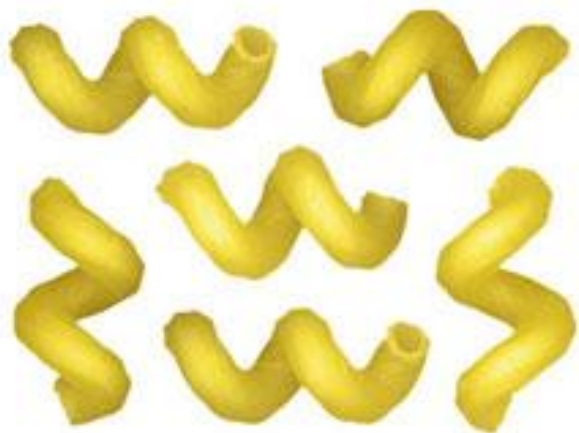


# Фигурные макаронные изделия

«Витки»



«Бантики»



# Фигурные макаронные изделия

ДЕТСКИЕ



ЖИВОТНЫЙ МИР 2



СЕРДЦЕ

АЛФАВИТ



ЖИВОТНЫЙ МИР



ПОДАРОК



ЦВЕТОК



КОЛЕСИКИ



БАНТИК

ОБЛАКО



ЗВЕЗДОЧКИ



ЗЕРНЫШКИ



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.

