

«Макаронные изделия»



Воспитатель: Самсонова Ю М.

**Макароны - такая же часть
общемировой
культуры,
как живопись,
скульптура,
поэзия и многое другое.**



Из истории макарон



Появление макарон связывают с Дальним Востоком. Они появились не позднее 5 века до н.э. и изготавливались из рисовой муки.

В Италии макаронеры появились в 13-14 ст., поэтому не Италию считают родиной "макарон", несмотря на значительное их там распространение.

В египетских гробницах находят изображения людей, изготавливающих что-то вроде лапши и саму лапшу, запасенную для питания по дороге в царство мертвых.



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.





**Линия для
производства
макаронных
изделий с
вакуумированием
(удалением
воздуха из
тестовой массы)**

Цех по производству макаронных изделий



Фильтры для макаронных прессов



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

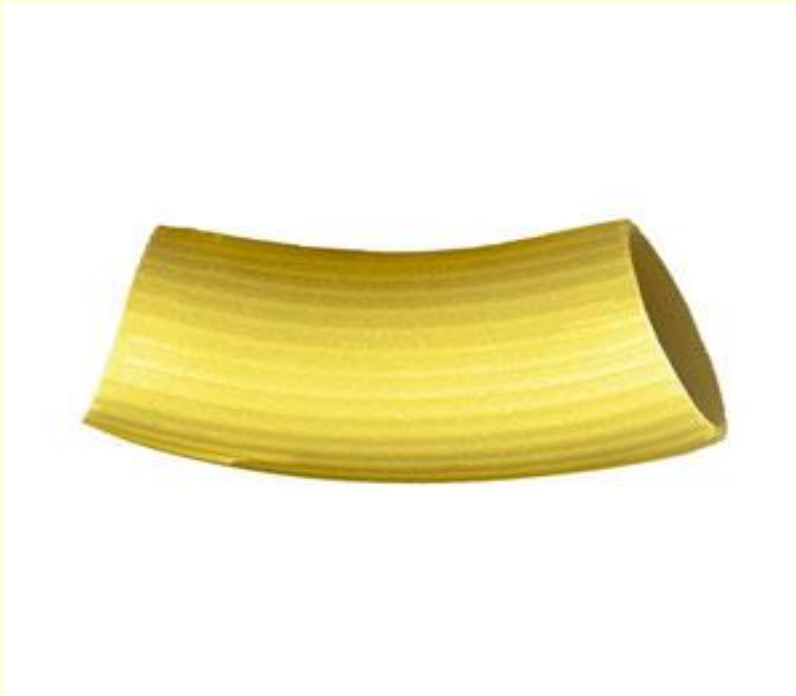
Трубчатые макаронные изделия по форме и длине подразделяют

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

Макаронны длинные «Соломка»



Макаронны «Улитка»



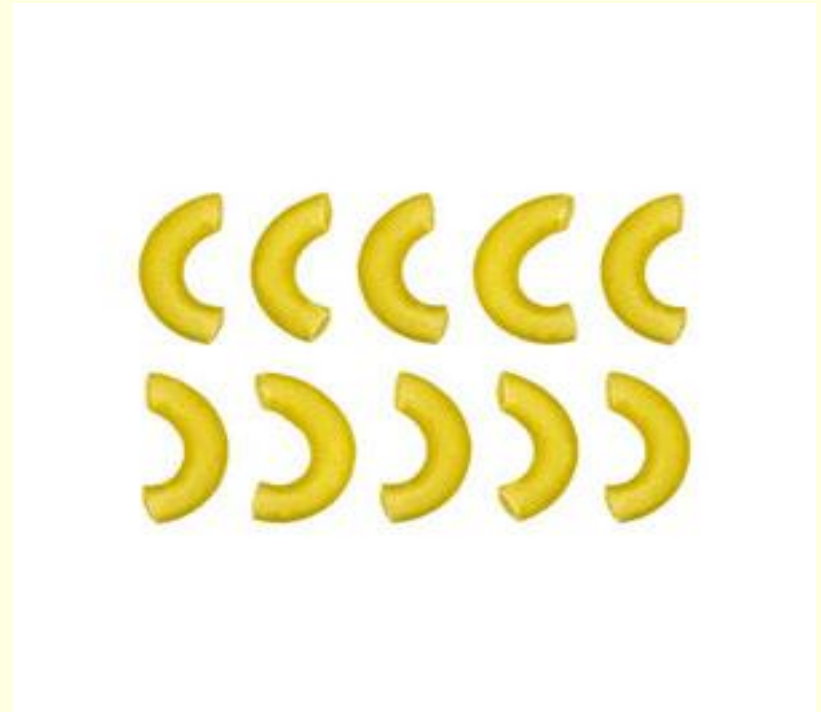
Макаронны - это изделия в виде трубки с прямым срезом длиной 15...30 см – короткие, свыше 30 см – длинные одинарные и двойные гнутые.

Трубчатые изделия

Макароны
«Трубочки»



Макароны
«Ригатоны»



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»*

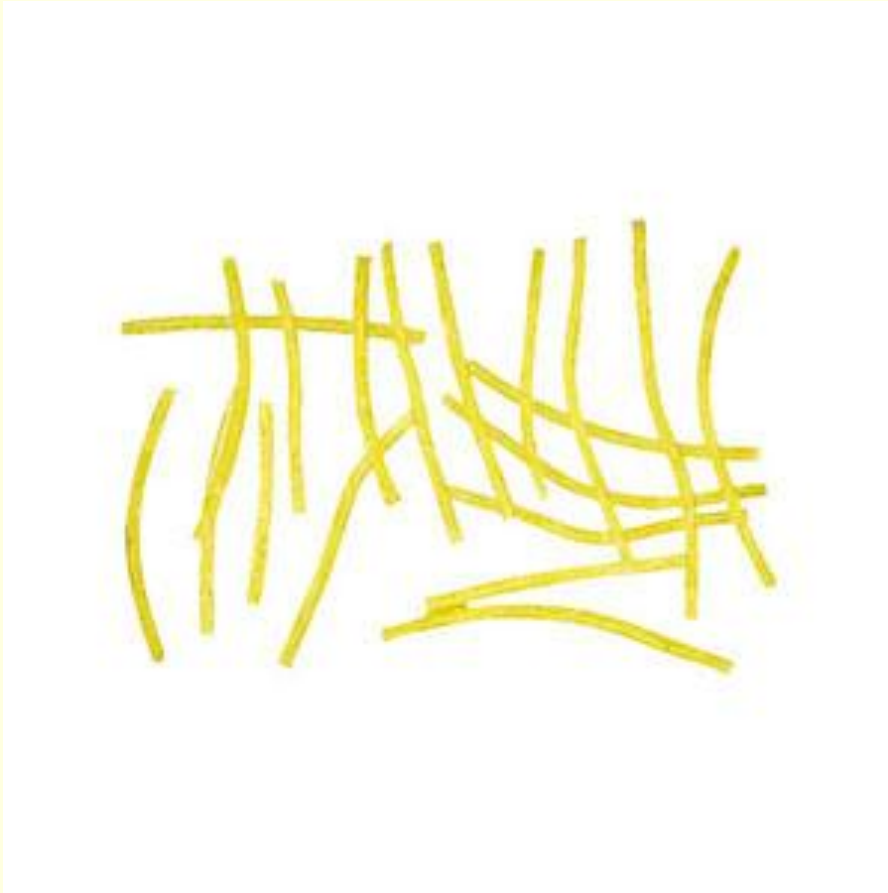


*Вермишель длинная
«Любительская»*



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»



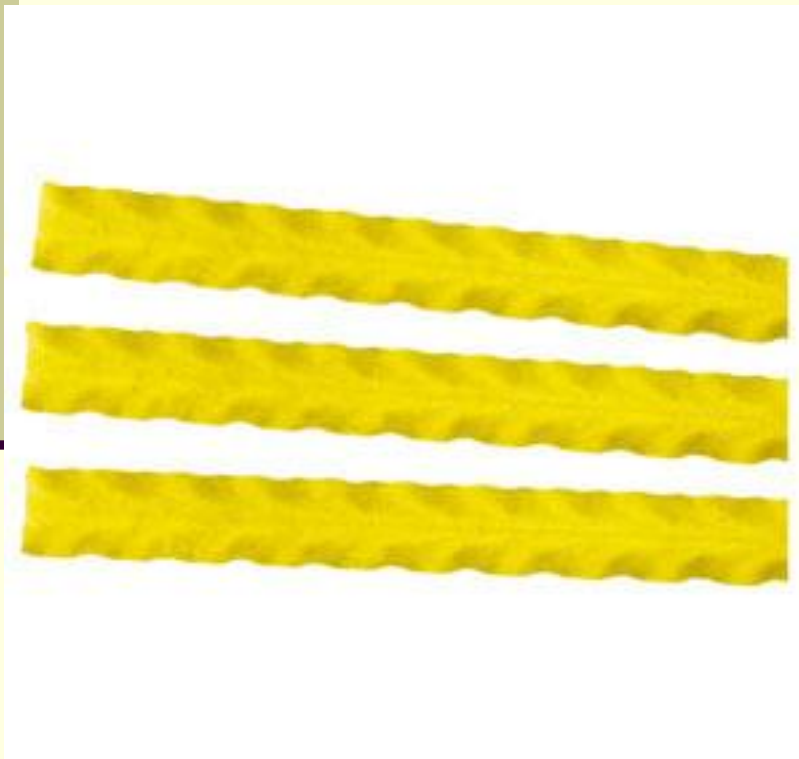
Лапша длинная
рифленая



Лапша – изделие в виде ленточки.

Ленточные макаронные изделия

Лапша
длинная «Волна»

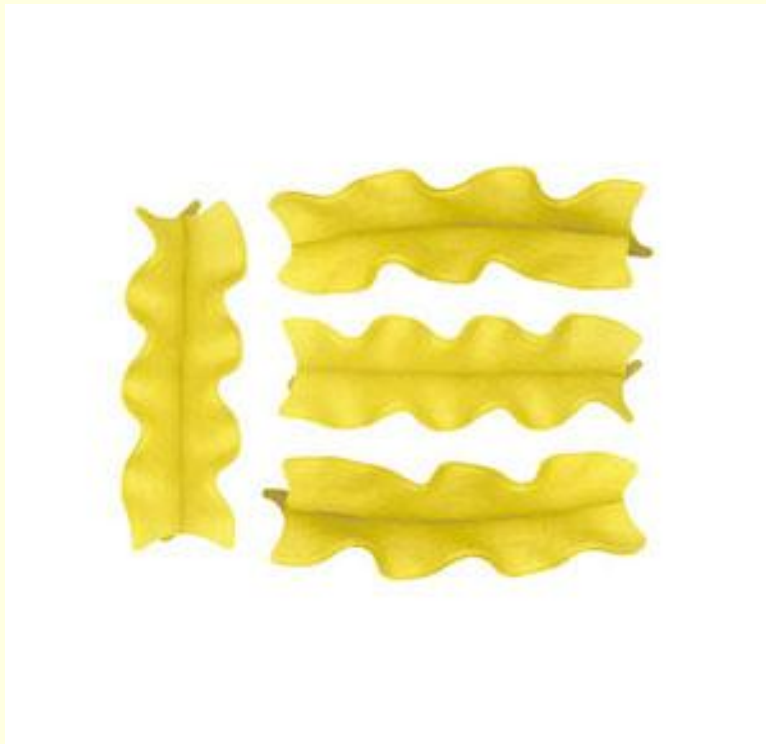


Лапша короткая



Ленточные макаронные изделия

«Ручейки»



«Гнездо»



4. Фигурные

Фигурные изделия вырабатывают любой формы и размеров.

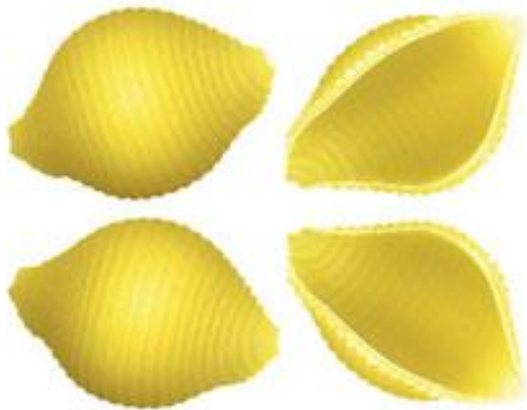
Прессованные изделия — в виде ракушек, спиралек, косичек, ракушек-куколок, лилии и др.;



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

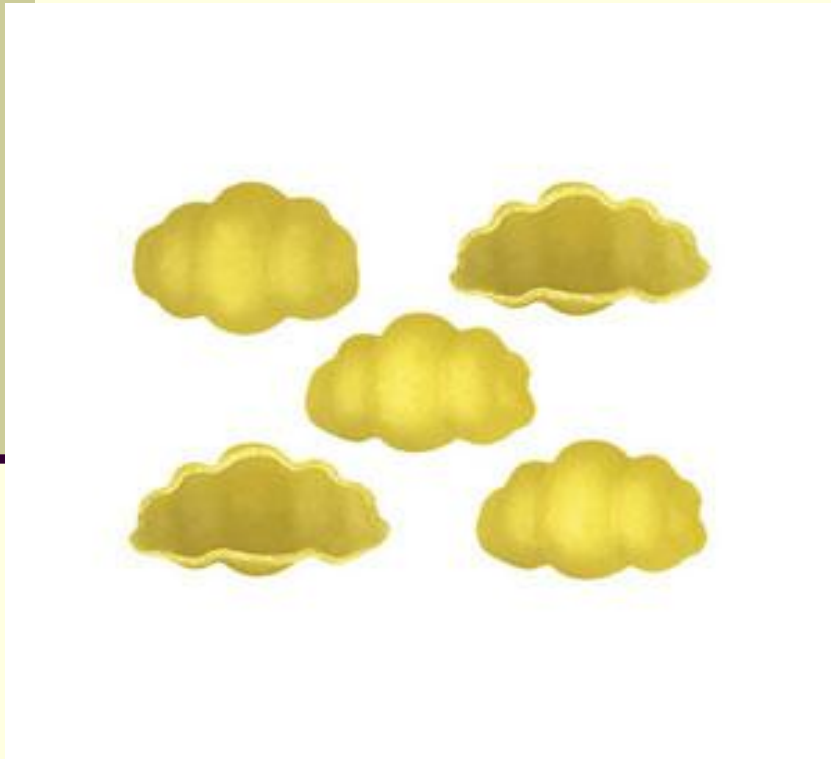
Фигурные макаронные изделия

«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

Ассортимент макаронных изделий



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, затхлости, 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.**

Закрепление изученного материала

Установите соответствие:

- | | |
|-----------------|--------------|
| 1. Нитеобразные | а) рожки |
| 2. Трубчатые | б) вермишель |
| 3. Ленточные | в) перья |
| 4. Фигурные | г) макароны |
| | д) лапша |
| | е) звездочки |
| | ж) алфавит |

Эталон ответов

1. Нитеобразные – б) вермишель
2. Трубчатые – а) рожки, в) перья, г) макароны
3. Ленточные – д) лапша
4. Фигурные – е) звездочки, ж) алфавит



***Спасибо за
внимание!!!***

Использованная литература, интернетресурсы

- З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 304 с.
- <http://www.znaytovar.ru/new889.html>
- http://go.mail.ru/search_images?rch=e&type=all&is
- <http://maria-pasta.com.ua/page9.html>
- <http://pasta.agava.ru/>