

«АНАЛИЗ СТРУКТУРЫ АССОРТИМЕНТА И КАЧЕСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»



Мучные кондитерские изделия

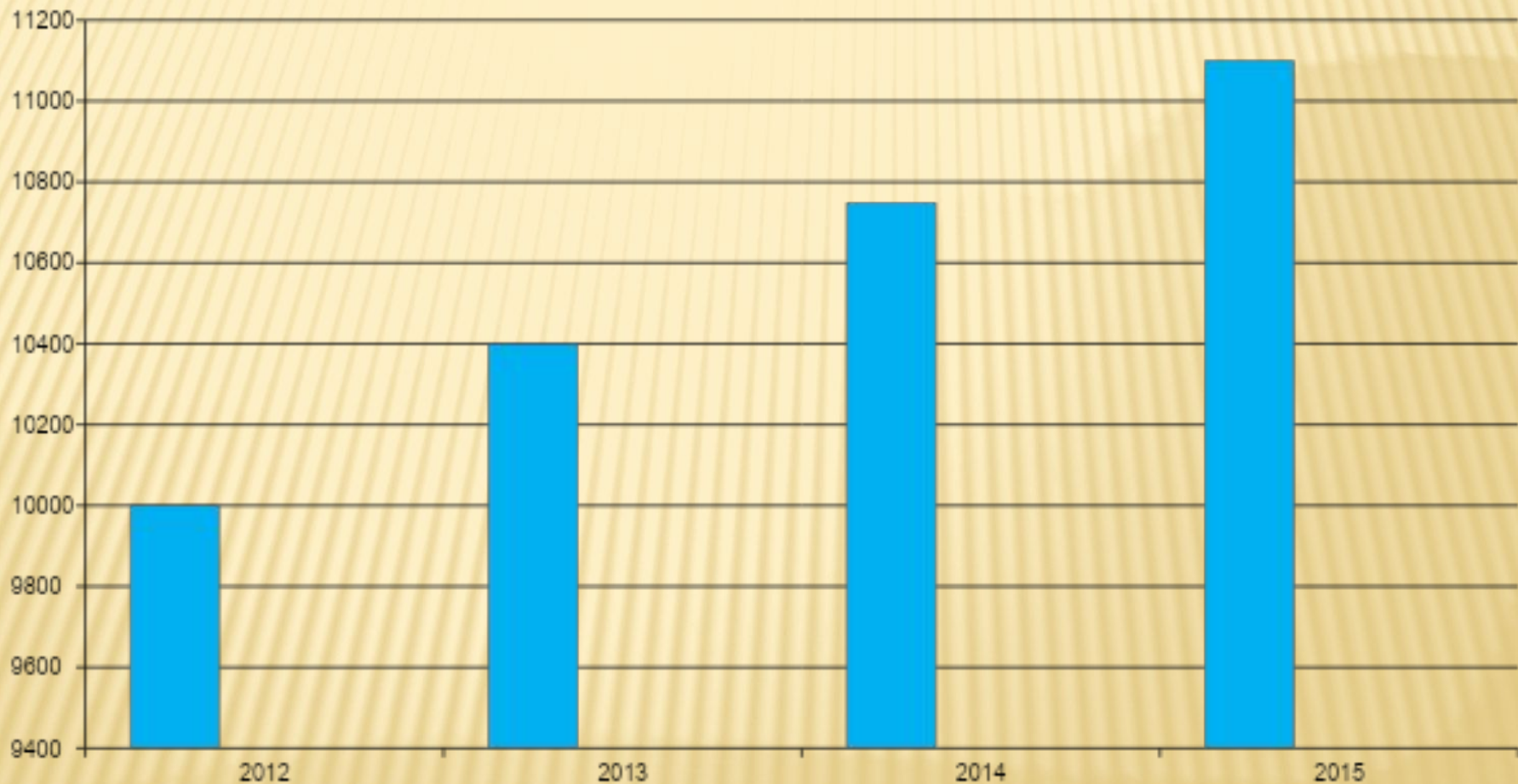
- Печенье, пряники, вафли, торты, пирожные, кексы, ромовые бабы, рулеты, мучные восточные сладости.



Структура производства кондитерских изделий



СПРОС НА МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



ПЕЧЕНЬЕ

По способу приготовления и рецептуре вырабатывают:

- Сахарное: готовят из пшеничного теста с большим содержанием сахара.
- Затяжное: готовят из упругого теста с меньшим количеством сахара и жира.
- Сдобное: вырабатывают из муки высшего сорта с добавлением сахара, жира, яиц и различных добавок (молоко, орехи, изюм)

Крекер

- Готовят из теста на опаре и химических разрыхлителях. Изделия получаются небольшой влажности, слоистые.

Галеты

- Готовят из пшеничной муки по типу затяжного печенья, но большей толщины.

ВАФЛИ

- Это тонкие, мягкие, мелкопористые изделия, выпекаемые из жидкого сбитого теста, приготовленного из пшеничной муки с добавлением сахара, яичных продуктов, соли, пищевых фосфатидов.
- Вафли готовят с начинкой или без.

ПРЯНИЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

- Готовят из пряного теста на медовом или сахарно-паточном сиропе. Тесто готовят на химических разрыхлителях.

Пряничные изделия вырабатывают:

- Сырцовые;
- Заварные;

МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

- **Торты и пирожные**- это высококалорийные кондитерские изделия с большим содержанием масла, сахара и яиц. Они имеют разнообразную форму, вкус и аромат и привлекательный внешний вид, преимущественно художественно отделанную поверхность. В качестве отделочных полуфабрикатов используют различные кремы, фруктовое желе, помаду, цукаты, шоколад. Качество пирожных и тортов оценивают по форме, состоянию отделки, вкусу и запаху. В выпеченных и отделочных полуфабрикатах определяют также влажность, содержание сахара и жира, которое должно соответствовать утвержденным рецептурам.



МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

- **Кексы** – высококалорийные кондитерские изделия разнообразной формы, приготовленные из очень сдобного теста, с добавлением орехов, изюма, цукатов, разрыхленного дрожжами или химическим разрыхлителем, при изготовлении их применяют взбивание.
- **Рулеты** представляют собой свернутые пласты выпеченного полуфабриката, прослоенные разнообразной начинкой.



ДЕФЕКТЫ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



НОМЕНКЛАТУРА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Потребительские свойства	Показатели качества
Назначение	Способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности, а также потребности в их систематизации
Надежность	Способность товаров сохранять функциональное назначение в процессе хранения и/или потребления в течение заранее оговоренных сроков.
Сохраняемость	Способность поддерживать исходные количественные и качественные характеристики без значительных потерь в течение определенного срока, если же эти потери происходят, то они должны быть экономически оправданны
Психологические	Способность товаров обеспечивать при потреблении душевную комфортность потребителю.
Психолого-физиологические	Способность товаров обеспечивать соответствие психолого-физиологическим возможностям потребителя. Эти свойства комплексно удовлетворяют психологические и физиологические потребности человека.
Внешний вид	Комплексный показатель, включающий форму, цвет, состояние поверхности, иногда целостность. Например, поломанный шоколад не только не отвечает эстетическим свойствам, но и не может быть допущен в реализацию
Экологические	Способность товаров не оказывать вредного воздействия на окружающую среду при их эксплуатации или потреблении.

**Спасибо
за
ВНИМАНИЕ**

