

ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОНФЕТНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

**Подготовила студентка
группы ТП 142
Тюкова Елена.**



ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОНФЕТНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

Конфетные изделия – кондитерские изделия, приготовленные на сахарной основе с добавлением различных видов сырья, вкусовых и ароматизирующих веществ. К конфетным изделиям относятся конфеты, ирис и драже.



Конфеты изготовлены на сахарной основе с добавлением различных видов сырья, вкусовых и ароматизирующих веществ. Производство конфет включает приготовление конфетной массы и глазури, формование конфет и отделку поверхности, завёртку, упаковку.



Конфеты в большинстве мягкие кондитерские изделия, приготовленные из конфетной массы. Они обладают высокими вкусовыми свойствами, калорийностью, красивым внешним видом.



Основным видом глазури являются шоколадная, применяются жировая, молочная. Глазурь придаёт конфетам красивый внешний вид, хороший вкус, предохраняет от высыхания, увлажнения и других воздействий.



ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ КОНФЕТНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

Химический состав многих конфетных изделий характеризуется большей частью преобладанием сахара вместе с углеводами над остальными компонентами. Лишь немногие виды конфетных изделий содержат в большом количестве жиры. Для некоторых видов конфетных изделий характерно содержание значительного количества белковых веществ.



КЛАССИФИКАЦИЯ КОНФЕТНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

По способу изготовления и отделки конфеты подразделяют на неглазированные – без покрытия корпуса глазурью; шоколадные с начинками разнообразной формы и рельефными рисунками на поверхности; в сахарной пудре.



Неглазированные конфеты могут быть однослойными – с корпусом из какой-либо одной конфетной массы и слоёными, с корпусом из нескольких конфетных масс.

Неглазированными выпускают конфеты помадные, сбивные, ореховые, слоёные, грильяжные.



Конфеты, глазированные шоколадом, по виду конфетного корпуса бывают помадные, фруктово-желейные, кремовые, ликёрные, сбивные, марципановые, грильяжные и другие. Они состоят из корпуса, покрытого полностью или частично глазурью.



- Шоколадная глазурь содержит не менее 33% какао-масла. Помадная масса может быть сахарной, молочной, крем-брюле. Её получают увариванием сахаропаточного сиропа до влажности 10-14% с последующим охлаждением и сбиванием «холодным» способом.



Конфеты с ликёрным корпусом имеют форму бутылочек, кубов, куполов. В насыщенный раствор сахарозы добавляют спирт, ликёры, настойки, коньяки.

Выкристаллизовывающийся сахар образует оболочку, внутри которой находится ликёрная масса. Ликёрные конфеты недолговечны при хранении, хрупки.



Конфеты с грильяжным корпусом отличаются стекловидной, аморфной структурой, полученной из плавленого сахара, сливочного масла и добавленных орехов.



Конфеты со сбивным корпусом имеют пенообразную структуру. Их получают сбиванием сахаропаточного сиропа с яичным белком, с введением различных добавок – цукаты, орехи, фруктово-ягодное пюре, молоко.



Конфеты с ореховыми корпусами готовят растиранием обжаренных орехов с сахаром и другими компонентами (сливочным маслом, какао-маслом, шоколадной массой). Содержание жира в них 21-30%.



Конфеты с марципановыми корпусами отличаются от ореховых использованием сырых орехов.



Конфеты с фруктово-желейным корпусом имеют пышную маслянистую консистенцию.



Конфеты с кремовым корпусом имеют пышную маслянистую консистенцию, которую получают сбиванием помадных, шоколадных, пралиновых масс с какао-маслом, кокосовым и сливочным маслом.



Конфеты с помадным корпусом вырабатывают глазированные шоколадом.



Поверхность глазированных и неглазированных конфет может быть обсыпана целиком или частично сахаром, какао-порошком, сахарной пудрой, ореховой или вафельной крошкой, шоколадной крупкой.



По внешнему оформлению конфеты выпускают завернутыми, частично завернутыми, не завернутыми, в капсулях или в филейчиках, отформованными в фольгу или полимерные материалы.



Корпуса конфет могут состоять из одной конфетной массы, двух или нескольких конфетных масс, с вафельной, карамельной или другой крошкой, ядрами орехов, цукатами, фруктами, ягодными и другими добавлениями конфетных масс, переслоенных и покрытых вафлями.



Шоколадные конфеты с начинками типа ассорти имеют фигурную форму и рисунок на поверхности. Они состоят из молочно-шоколадной или шоколадной оболочки (55-60% массы) и начинки (40-45% массы) помадной, ликёрной, пралиновой и других начинок.



ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ КОНФЕТ.

По внешнему виду неглазированные конфеты должны иметь сухую, нелипкую поверхность; глазированные шоколадом – покрыты ровным или слегка волнистым слоем глазури.



Форма конфет должна быть свойственной данному наименованию, правильной, без деформаций. Вкус и запах – ясно выраженные, характерные для данного наименования изделий, без салостого, прогорклого или другого неприятного привкуса. Количество глазури в глазированных конфетах – не менее 22%, а количество начинки в конфетах типа ассорти – не более 50%.



Недопустимые дефекты конфет: сахарное и жировое «поседение» шоколадной глазури; белые пятна на поверхности неглазированных конфет; наличие изделий деформированных; с осыпавшейся глазурью; прогорклый; салостый или иной неприятный привкус и запах; поражение амбарными вредителями.



Конфеты выпускают штучные, весовые и фасованные. Фасуют их в коробки, пачки, пакеты бумажные, целлофановые, из полимерных материалов. Весовые конфеты в обёртке упаковывают в ящики рядами или насыпью, а не завёрнутые – рядами с перестилкой бумагой или целлофаном в картонные или деревянные ящики, коробки по 5 и 10 кг. Для хранения конфет оптимальной является температура не более 18 С и относительная влажность воздуха не выше 75%.



Гарантийный срок хранения конфет (в месяцах): завёрнутых, глазированных шоколадной глазурью – 4; не завёрнутых – 3; глазированных жировой глазурью и неглазированных – до 2; шоколадных конфет ассорти – не более 2; с ликёрными начинками – 25 дней; помадок и тянучек – 3-5 дней.



ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ИРИСА.

Ирис – конфеты, изготовленные из мелкокристаллической ирисной массы, которую получают увариванием сахара, патоки, молока и жира с добавлением вкусовых и ароматических веществ. Он относится к неглазированным молочным конфетам.



Отличительной особенностью ирисных масс является присутствие в них топлёного молока. При изготовлении ириса вместо молока могут быть использованы другие виды сырья, богатые азотистыми веществами, например, соя, орехи и масличные семена.



КЛАССИФИКАЦИЯ ИРИСА.

В зависимости от способа изготовления ирисной массы вырабатывают ирис литой и тираженный, в зависимости от консистенции - литой полутвёрдый, тираженный мягкий и тираженный тягучий.



Литой полутвёрдый ирис – слабо уваренная вязкая масса аморфной структуры влажностью не более 9%. При получении тиражного полутвёрдого ириса в уваренную массу вводят небольшой процент отходов этой же ирисной массы. Влажность его не более 6%. Массу формуют после охлаждения до 40-50 С



Ассортимент ириса:

- Литой полутвёрдый.
- Крепко уваренный ирис. Имеет аморфную структуру, квадратную форму. Влажность 6%.
- Полутвёрдый – слабо уваренный ирис с аморфной структурой. Влажность 9%. Тираженный – ирис с мелкокристаллической структурой. Влажность 6-9%, который в свою очередь бывает: полутвёрдый, мягкий, тягучий с добавлением желатиновой массы.



ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ИРИСА

- Поверхность ириса должна быть сухой, нелипкой, без трещин, с ясным рисунком. Цвет – от светло – до тёмно-коричневого. Форма – правильная, разрез гладкий, ровный, без отбитых углов и мятых граней, рисунок отчётливый. Вкус и запах ясно выраженные, с привкусом молока (кроме Фруктового и Восточного).



Недопустимые дефекты ириса: деформация, трещины на лицевой стороне, салистый, прогорклый или иной неприятный привкус.



В реализацию ирис поступает весовой и штучный: завёрнутый, не завёрнутый и фасованный. Фасуют ирис в пачки, пакеты, коробки массой до 500 г. Завёрнутый ирис упаковывают в ящики насыпью массой нетто до 15 кг, не завёрнутый - горизонтальными рядами с прокладкой упаковочной бумагой – не более 17 кг.



Хранят ирис при температуре не выше 18 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.
Сроки хранения ириса: тираженный полутвёрдый, завернутый – до 6 мес, без завёртки – до 5 мес, остальные виды ириса – 2 мес.



ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДРАЖЕ.

Драже – кондитерские изделия мелких размеров, округлой формы, с гладкой блестящей поверхностью. Изделия состоят из корпуса, накатки и тончайшего слоя глянца на поверхности. Корпуса изготавливают из различных видов конфетных масс или карамельной массы.

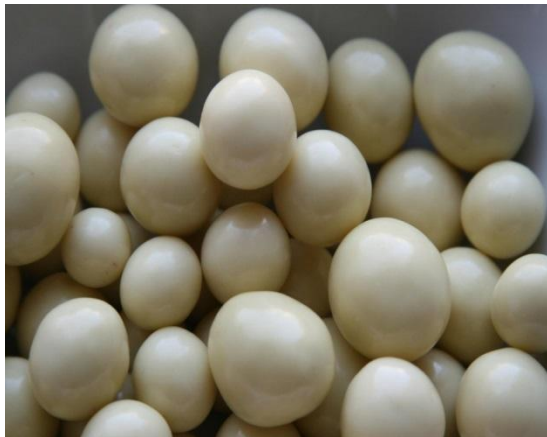


Изделия покрывают гляncем. Глянцевый слой предохраняет драже от слипания и придаёт ему красивый внешний вид.



КЛАССИФИКАЦИЯ ДРАЖЕ.

Различают драже ореховое, помадное, ликёрное, сахарное, фруктово-ягодное, желейное и желейно-фруктовое.



Помадное драже получают сбиванием уваренного сахаропаточного сиропа с различными добавками.

Ликёрное драже – жидкая сиропообразная масса с добавлением или без добавления алкоголя и вкусовых веществ.

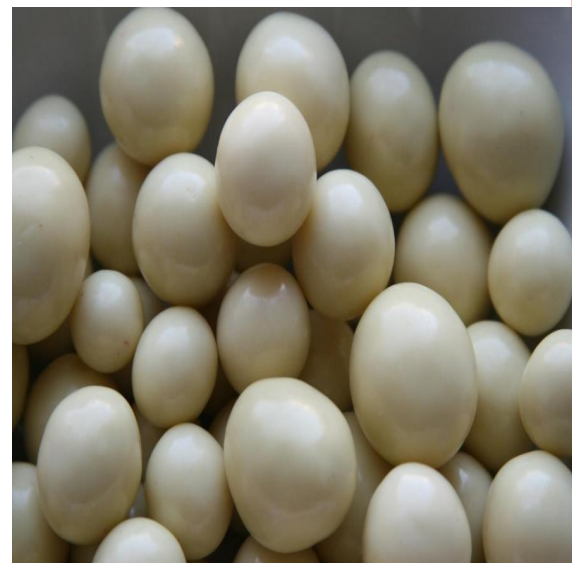
Желейное драже готовят из сахаропаточного сиропа с добавлением желирующих веществ, плодовой мякоти.



Ореховое драже – добавляют обжаренные ядра орехов.

Сахарное драже – «Мятное», «Цветной горошек».

Фруктово-ягодное драже – из сушённых плодов и ягод, из цукатов.



ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ ДРАЖЕ.

Качество драже оценивают по вкусу и аромату, цвету, состоянию поверхности, форме, консистенции, определяют количество слипшихся и деформированных изделий. Для всех видов драже ограничиваются влажность, кислотность и другое.



Не допускается в реализацию драже с затхлым, салыстым, прогорклым привкусом, «поседением» шоколадной глазури. Драже выпускают весовое и фасованное в пачки, пакеты, коробки, жестяные банки массой нетто до 600 г. Весовое и фасованное драже упаковывают в ящики массой 10 и 20 кг в зависимости от корпуса.



Хранят драже при таких же условиях, как конфеты, ирис. Срок хранения драже в зависимости от вида корпуса и его отделки - 25-90 дней.

