

Фруктово-ягодные кондитерские изделия



Цветной мармелад

© Юлия Селезнева / Фотобанк Лори



logi.ru/361494

Фруктово-ягодные кондитерские

изделия- это продукты переработки плодов и ягод с добавлением большого количества сахара(60-75%) и других веществ (студнеобразователей, пищевых кислот и др.)

Основным сырьем являются фруктово-ягодные полуфабрикаты (пюре, подварки, припасы, соки), которые обуславливают выраженный натуральный вкус и аромат плодов и ягод в готовых изделиях, и сахар.



Классификация и ассортимент

В зависимости от сырья, используемого в качестве студнеобразователя, различают следующие виды мармелада:

- * **фруктово-ягодный**- на основе желирующего фруктово-ягодного пюре
- * **желейный**- на основе студнеобразователей
- * **желейно- фруктовый**- на основе студнеобразователей в сочетании с фруктово-ягодным пюре

В зависимости от способа формования мармелад делят на разновидности:

- * **формовой** (в т.ч. пат)- формуемый отливкой мармеладной массы в жесткие формы или формы, отштампованные в сыпучем продукте.
- * **пластовый**- формуемый отливкой мармеладной массы в тару
- * **резной**- формуемый отливкой мармеладной массы с последующим резанием на отдельные изделия

В настоящее время ассортимент вырабатываемого мармелада достаточно разнообразен

МАРМЕЛАД

- **Мармелад** - это изделие желеобразной структуры, приятного кисло-сладкого вкуса, упругой консистенции.



Поверхность мармелада обсыпают сахаром или глазируют шоколадной глазурью для предохранения от намокания при хранении и реализации, так как при варке мармелада образуется большое количество (до 30%) редуцирующих сахаров (глюкоза, фруктоза), которые очень гигроскопичны.



фруктово-ягодный мармелад

- * **формовой**- небольшие фигурки(30-70 шт. в 1кг) разной формы и окраски; выпускается в виде наборов, содержащие не менее 4 сортов разной окраски и формы.
- * **пластовый**- бруски прямоугольной формы, поверхность без отделки, реализуется весовым.
- * **резной**- кусочки прямоугольной формы, которые получают нарезанием пластов мармелада
- * **пат**- мелкие лепешки круглой или овальной формы, полушария, горошек.

Желейный мармелад

- * **формовой** - мелкие изделия различной формы и окраски: спелая дыня, персиковый, экзотика. Желейной формы мармелад выпускается в наборах не менее 3 видов небольших фигурок различных очертаний.
- * **резной** - Апельсиновые, Лимонные и Грейпфрутовый дольки, дольки Киви (двухслойный).



ЖЕЛЕЙНО-ФРУКТОВЫЙ

- * **формовой**- небольшие фигурки различных очертаний: клубника, малина, вишня, к чаю, полюшко, садовый, бананы, ягодка.
- * **резной**- абрикосовый, бодрость, кувшинки, урожайный.



ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

По качеству мармелад должен соответствовать требованиям действующего стандарта. При экспертизе мармелада определяют следующие показатели.



форма

- У **фруктового**- с четким контуром(допускаются незначительные наплывы).
- У **резного**- с четкими гранями.
- У **пластового**- форма упаковки, в которую разливают массу.



ПОВЕРХНОСТЬ

Поверхность мармелада у всех видов сухая, нелипкая.

- *У фруктово-ягодного и желеино- фруктового поверхность с тонкокристаллической корочкой или обсыпанная сахаром- песком, эластичная.*
- *У желеино- обсыпанная сахаром-песком.*
- *у мармелада, глазированного шоколадной глазурью, поверхность покрыта гладким или волнистым слоем глазури, без подтеков.*
- *У мармелада, изготовленного методом отливки в крахмал, допускаются следы крахмала на поверхности.*

КОНСИСТЕНЦИЯ

У всех видов мармелада консистенция студнеобразная, а для пата- плотная, затяжистая. Допускается затяжистая консистенция для желейного мармелада на агароиде, желатине, модифицированном крахмале.

Вкус и запах

Вкус и запах мармелада ясно выраженные, характерные для данного наименования без постороннего привкуса и запаха.

ЦВЕТ

Цвет- ровный, однородный, характерный.



дефекты

- наплывы и заусенцы
- мокрая, липкая поверхность
- грубая засахарившаяся корочка
- плотная, твердая консистенция
- сахаристая, малоупругая консистенция
- невыраженный вкус и аромат, хруст песка на зубах.

маркировка

На каждой упаковочной единице(коробках, пакетах и др.) должна быть маркировка содержащая: товарный знак и наименования предприятия- изготовителя,его местонахождение; наименование мармелада; массу нетто;дату выработки;срок хранения; информационные сведения о пищевой и энергетической ценности продукта; обозначение НТД.

СРОК ХРАНЕНИЯ

Срок хранения мармелада (включая глазированный шоколадной глазурью) при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливаются следующие:

- 2мес. – для мармелада фруктово-ягодного формового и пата
- 3мес.- для мармелада фруктово-ягодного пластового
- 3мес.- для мармелада желейного формового и резного на агаре и пактине
- 1,5 мес.- для мармелада желейного формового на агароиде
- 1,5 мес. – для мармелада желейного формового и резного на агаре из морской водоросли фуцеллярии
- 2 мес. –для желейно-фруктового на желатине
- 15 сут.- для весового и фасованного в коробки
- 2мес. – для фасованного в пакеты из целлофана и полимерных пленок.
- 1 мес. – для диабетического мармелада

Коротун Ольга Т-093

