

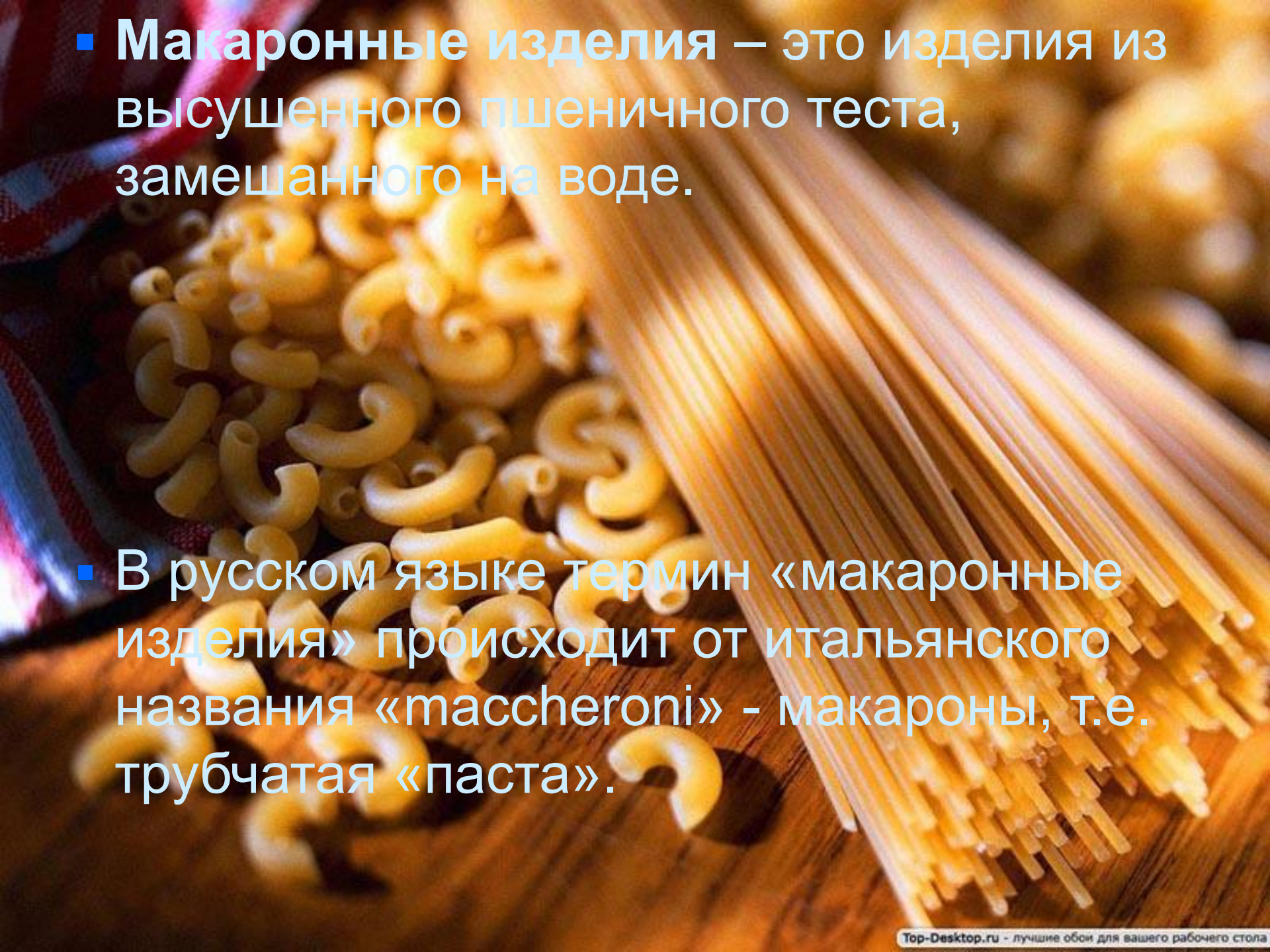


**Презентация по
товароведению на тему
«Макаронные изделия»**

Подготовила студентка 1-го
курса ФТД, группы т-093,
Титойкина Ольга

Содержание

- 1) Определение макаронных изделий
- 2) Свойства макаронных изделий
- 3) Производство макаронных изделий
- 4) Классификация макаронных изделий
- 5) Экспертиза качества макаронных изделий
- 6) Хранение макаронных изделий



■ **Макаронные изделия** – это изделия из высушенного пшеничного теста, замешанного на воде.

■ В русском языке термин «макаронные изделия» происходит от итальянского названия «*maccheroni*» - макароны, т.е. трубчатая «паста».

Свойства макаронных изделий

- возможность длительного хранения без потери вкусовых и питательных свойств;
- высокая питательность;
- лёгкость приготовления.



Производство макаронных изделий

Оно состоит из:

- подготовки сырья,
- приготовления теста,
- формования,
- сушки и упаковки.



- Лучшие сорта макаронных изделий производятся из крупитчатой муки из пшеницы твёрдых сортов.

Классификация макаронных изделий

По составу теста макаронные изделия делятся:

- на изделия только из муки из твердых сортов пшеницы;
- на изделия из теста с добавлением яиц.

В зависимости от формы и размеров макаронные изделия делятся на следующие виды:

- макаронны;
- рожки и перья;
- вермишель;
- лапша;
- фигурные изделия



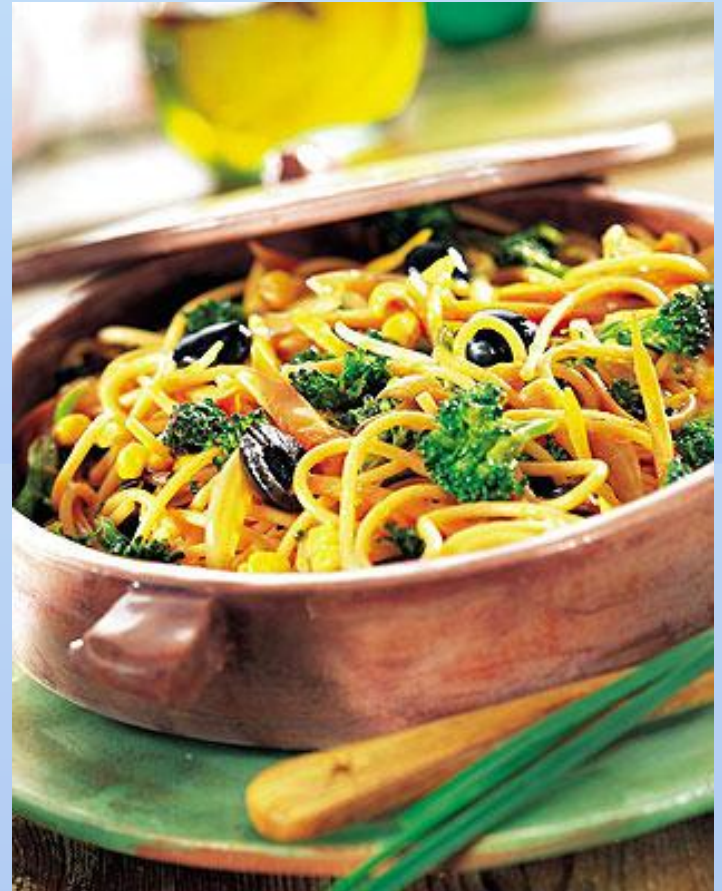
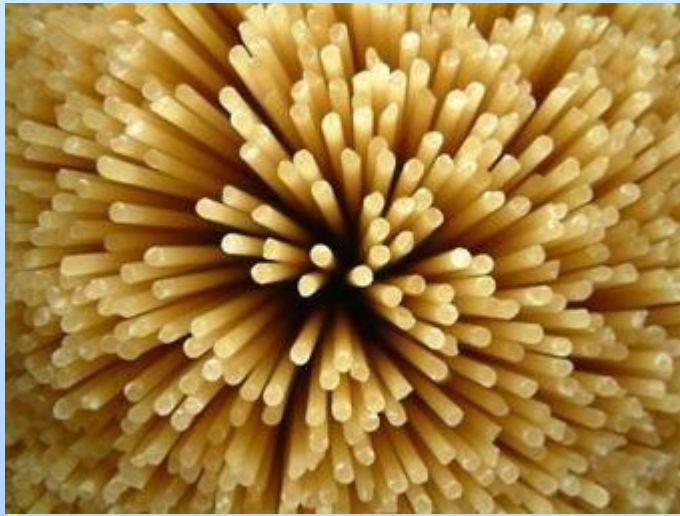
Трубчатые макаронные изделия

- По форме и длине подразделяют на три подтипа: макароны, рожки, перья.
- **Макароны** представляют собой трубку с прямым срезом длиной 15-20 см (короткие) и не менее 20 см (длинные); бывают одинарные и двойные гнутые.
- **Рожки**- изогнутая трубка с прямым срезом длиной 1,5-4,0 см по внешней кривой.
- **Перья**- трубка с косым срезом длиной от 3 до 10 см от острого до тупого угла.



Нитеобразные 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. Масса и размер не ограничиваются. Вермишель длиной менее 1,5 см считается крошкой.



Лентообразные макаронные изделия (лапша)

- Могут быть длинными двойными гнутыми или одинарными длиной не менее 20 см и короткими длиной не менее 1,5 см. Поверхность лапши может быть гладкой или рифленой; края-прямые, пилообразные и волнообразные. Ширина лапши может быть от 3 до 10 мм, толщина- не более 2 мм. Выпускают лапшу в виде гнёзд, мотков, бантиков. Лапша длиной менее 1,5 см считается крошкой.



Фигурные изделия

- Вырабатывают любой формы и размеров. Прессованные изделия – в виде ракушек, спиралек, косичек, ракушек-куколок, лилии и т.д. штампованные изделия – в виде звёздочек, букв алфавита, шестеренок и др. Ассортимент макаронных изделий расширяют за счет повышения пищевой ценности и создания новых видов изделий лечебно-профилактического назначения.

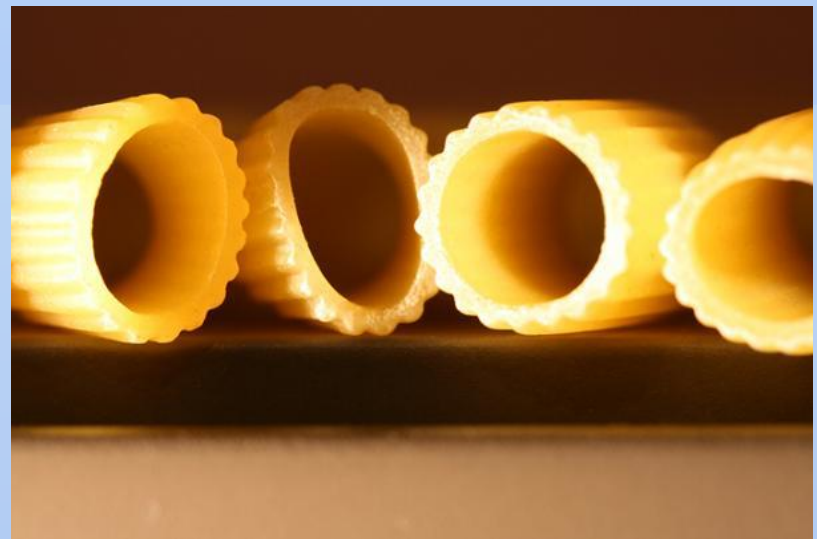


Экспертиза качества макаронных изделий

- Органолептически оценивают цвет, состояние поверхности, форму, вкус и запах, состояние изделий после варки.



- **Цвет** макаронных изделий зависит от вида используемой муки. Изделия группы А должны иметь однотонный, с кремоватым или желтоватым оттенком цвет, без следов непромеса. Изделия группы Б и В - однотонный, соответствующий сорту муки цвет, без следов непромеса. Цвет изделий с добавками должен соответствовать вносимой добавке. Поверхность всех изделий должна быть гладкая, допускается незначительная шероховатость. Форма должна соответствовать наименованию изделия. Допускаются небольшие изгибы и искривления, не ухудшающие товарный вид макарон, перьев, вермишели и лапши.



- **Вкус и запах** - собственные макаронным изделиям, без привкуса горечи, затхлости и других посторонних. Изделия после варки не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам.



- **Влажность** не должна превышать 13%, а изделий детского питания-12%, изделий, транспортируемых на дальние расстояния (районы Крайнего Севера, труднодоступные районы),-11%.
- **Кислотность** должна быть не более 4 град., изделий с томатопродуктами – до 10 град. Повышенная кислотность может быть следствием использования несвежей муки, прокисания теста во время сушки.



Прочность определяют с помощью прибора Строганова только макарон, диаметр поперечного сечения которых более 3 мм. Она зависит от величины поперечного сечения и сорта муки.



Хранение макаронных изделий

- Ящики и мешки с макаронными изделиями должны храниться в складских помещениях на стеллажах или поддонах, где укладывают не более 6-7- рядов. Помещения должны быть сухими, чистыми, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями хлебных запасов, защищенными от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более 70% и температурой не более 30 градусов.

A close-up photograph of a white plate filled with penne pasta. The pasta is topped with a rich, dark sauce containing pieces of meat, red bell peppers, and green bell peppers. The background is a warm, out-of-focus wooden surface.

■ СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!