

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКА КОМЕРЦІЙНА АКАДЕМІЯ

І. В. Сирохман, В. Т. Лебединець

АСОРТИМЕНТ І ЯКІСТЬ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

*Рекомендовано
Міністерством освіти і науки України
як навчальний посібник для студентів
вищих навчальних закладів*

Київ
«Центр учбової літератури»
2009

ББК 30.609я73
УДК 620.2(075.8)
С 40

*Гриф надано
Міністерством освіти і науки України
(Лист № 1.4/18-Г-1420 від 17.06.2008)*

Рецензенти:

Дубініна А. А. — кандидат технічних наук, професор;

Ковбаса В. М. — доктор технічних наук, професор;

Дорохович А. М. — доктор технічних наук, професор;

Жук В. А. — кандидат технічних наук, доцент

Сирохман І. В., Лебединець В. Т.

С 40 Асортимент і якість кондитерських виробів. — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 636 с.

ISBN 978-966-364-899-6

Наведено класифікацію і дано товарознавчу характеристику асортименту кондитерських виробів. Розглянуто формування асортимент, вимоги до якості та правила приймання кондитерських виробів. Виділено основні групи і підгрупи, типові представники, їх споживні властивості і відмінні особливості та ілюстрації. Це допоможе студентам і фахівцям краще орієнтуватись у складному асортименті кондитерських виробів. Вимоги до якості відповідних груп базуються на діючих державних стандартах, частина матеріалу узагальнена за результатами досліджень різних авторів.

Матеріал посібника викладено відповідно до програми дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів». Він розрахований на підготовку бакалаврів за напрямом «Товарознавство і торгівельне підприємництво», магістрів і для підвищення кваліфікації відповідних фахівців. Частину матеріалу можна адресувати і широкому колу читачів.

ББК 30.609я73
УДК 620.2(075.8)

ISBN 978-966-364-899-6

© Сирохман І. В., Лебединець В. Т., 2009
© Центр учбової літератури, 2009

ЗМІСТ

ВСТУП	10
Розділ 1. МАРМЕЛАДНО-ПАСТИЛЬНІ ВИРОБИ	11
1.1 Мармелад.....	11
Мармелад фруктово-ягідний.....	11
Мармелад желейний.....	13
Мармелад желейно-фруктовий.....	22
Маршмелоу.....	23
Жувальний мармелад.....	24
Вимоги до якості мармеладу.....	28
1.2. Пастильні вироби.....	34
Пастила.....	35
Зефір.....	36
Вимоги до якості пастильних виробів.....	43
Розділ 2. КАРАМЕЛЬ	47
2.1. Класифікація карамелі.....	47
2.2. Карамель льодяникова.....	48
Карамель льодяникова з включенням концентрованих фруктово-ягідних соків.....	49
Монпансьє льодяникове.....	57
Карамель функціонального призначення.....	58
М'яка карамель.....	61
2.3. Карамель з начинками.....	62
Карамель з фруктовими і фруктово-ягідними начинками.....	64
Карамель з желейними начинками.....	68
Карамель з помадними начинками.....	70
Карамель з молочними начинками.....	73
Карамель із шоколадними начинками.....	79
Карамель з подвійними начинками.....	83
2.4. Вимоги до якості карамелі.....	86
Розділ 3. ШОКОЛАД І КАКАО ПРОДУКТИ	93
3.1. Класифікація і асортимент шоколаду.....	93
Шоколад білий.....	93

Шоколад звичайний без добавок.....	94
Шоколад звичайний з добавками.....	96
Шоколад звичайний з добавками пористий.....	109
Шоколад десертний без добавок.....	112
Шоколад десертний з добавками.....	113
Шоколад з начинками.....	115
Шоколад плитковий комбінований.....	126
Шоколад фігурний.....	128
Шоколад дієтичного призначення.....	130
Шоколадні плитки.....	132
3.2. Вимоги до якості шоколаду.....	133
3.3. Фальсифікація шоколаду.....	137
3.4. Шоколадні пасти.....	139
3.5. Какао-порошок.....	145

Розділ 4. ЦУКЕРКИ..... 154

4.1. Класифікація цукерок.....154

4.2. Формування асортименту цукерок, глазуrowаних шоколадною глазуру'ю158

Цукерки з помадними корпусами.....159

Цукерки з фруктовими і фруктово-желейними корпусами.....163

Цукерки з молочними корпусами.....167

Цукерки з лікерними корпусами.....169

Цукерки з кремовими корпусами.....170

Цукерки із збивними корпусами.....172

Цукерки з корпусами на основі праліне.....176

Цукерки з начинками між шарами вафель.....184

Цукерки з грильязними корпусами.....189

Цукерки з комбінованими корпусами.....192

Фрукти, ягоди, цукати в шоколаді, в желе.....198

4.3. Формування асортименту цукерок, глазуrowаних кондитерською, молочною або його гуртовою глазуру'ю.....201

Цукерки з помадними корпусами.....202

Цукерки з желейними корпусами.....205

Цукерки з праліновим корпусом.....206

Цукерки із збивним корпусом.....208

Цукерки із начинками між шарами вафель.....208

Цукерки, глазуrowані йогуртовою глазур'ю.....	210
4.4. Формування асортименту цукерок неглазуrowаних.....	212
Цукерки із мас типу праліне.....	212
Цукерки неглазуrowані помадні.....	214
Цукерки шаровані.....	216
Цукерки неглазуrowані молочні.....	216
Цукерки желейні.....	217
Цукерки жувальні.....	219
4.5. Формування асортименту шоколадних цукерок.....	220
4.6. Цукерки фасовані і в наборах.....	231
4.7. Вимоги до якості цукерок.....	252
4.8. Дефекти і зміни якості цукерок.....	263
Розділ 5. ДРАЖЕ, ІРИС І ЖУВАЛЬНА ГУМКА.....	267
5.1. Драже.....	267
Драже цукрове.....	271
Драже з желейними і желейно-фруктовими корпусами.....	273
Драже з фруктово-ягідними корпусами.....	275
Драже горіхове і ядрове.....	277
Вимоги до якості драже.....	281
5.2. Ірис.....	289
Асортимент ірису.....	289
Вимоги до якості ірису.....	295
5.3. Жувальна гумка.....	298
Асортимент жувальної гумки.....	300
Спеціальні види жувальної гумки.....	309
Розділ 6. ХАЛВА.....	316
6.1. Класифікація і асортимент халви.....	316
6.2. Вимоги до якості халви.....	326
Розділ 7. ПЕЧИВО.....	330
7.1. Печиво зтяжне.....	330
7.2. Печиво цукрове.....	333
7.3. Печиво здобне.....	345
Печиво пісочно-виїмкове.....	349
Печиво пісочно-відсадне.....	356
Печиво бісквітно-збивне.....	359

Печиво горіхове.....	360
7.4. Вимоги до якості печива.....	361
Розділ 8. КРЕКЕРИ.....	371
8.1. Класифікація і асортимент крекеру.....	371
8.2. Вимоги до якості крекерів.....	377
Розділ 9. ГАЛЕТИ.....	380
9.1. Класифікація і асортимент галет.....	380
9.2. Вимоги до якості галет.....	382
Розділ 10. ПРЯНИКОВІ ВИРОБИ.....	388
10.1. Асортимент пряників сирцевих.....	388
10.2. Асортимент пряників заварних.....	390
10.3. Вимоги до якості пряникових виробів.....	397
Розділ 11. ВАФЛІ.....	403
11.1. Вафлі без начинки.....	403
11.2. Вафлі з начинками.....	406
Вафлі з жировими начинками.....	406
Вафлі з молочно-жировими начинками.....	409
Вафлі з молочно-горіховими начинками.....	418
Вафлі з комбінованими начинками.....	424
Трубочки вафельні.....	428
Вафельні батончики.....	432
Вафлі в шоколаді.....	434
11.3. Вимоги до якості вафель.....	436
Розділ 12. ТОРТИ І ТІСТЕЧКА.....	441
12.1. Торти бісквітні.....	441
Торти бісквітно-кремові.....	441
Торти бісквітні з білковим кремом.....	449
Торти бісквітні з сирним кремом.....	452
Торти бісквітно-фруктові.....	452
Торти бісквітні, оздоблені шоколадним кремом.....	453
Торти бісквітні дитячі.....	454
12.2. Торти пісочні.....	456
12.3. Торти листкові.....	457

12.4. Торти повітряні.....	459
12.5. Торти повітряно-горіхові.....	460
12.6. Торти бісквітно-повітряні.....	465
12.7. Торти здобно-збивні.....	468
12.8. Торти пісочно-повітряні і пісочно-бісквітні.....	470
12.9. Торти мигдальні і заварні.....	471
12.10. Торти тривалого зберігання.....	471
12.11. Торти вафельні.....	473
12.12. Тістечка бісквітні.....	477
12.13. Тістечка пісочні.....	479
12.14. Тістечка листкові і нарізані.....	482
12.15. Тістечка заварні.....	483
12.16. Тістечка повітряні.....	485
12.17. Тістечка крихтові.....	486
12.18. Тістечка мигдально-горіхові і медово-горіхові.....	487
12.19. Тістечка вафельні.....	488
12.20. Тістечка комбіновані.....	489
12.21. Вимоги до якості тортів, тістечок і напівфабрикатів.....	490
12.22. Зберігання тортів і тістечок.....	497
Розділ 13. КЕКСИ.....	503
13.1. Кекси з хімічними розпушувачами.....	503
13.2. Кекси з начинками.....	505
13.3. Кекси без хімічних розпушувачів.....	507
13.4. Кекси дріжджові.....	508
13.5. Вимоги до якості кексів.....	510
Розділ 14. РУЛЕТИ І БІСКВІТИ.....	514
14.1. Рулети бісквітні.....	514
14.2. Рулети фруктові.....	515
14.3. Рулети поліпшені.....	517
14.4. Вимоги до якості рулетів.....	523
14.5. Бісквіти.....	524
Розділ 15. НАЦІОНАЛЬНІ І КОМБІНОВАНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ.....	527
15.1. Класифікація східних солодошів.....	527

15.2. Солодощі типу карамелі.....	529
15.3. Солодощі типу м'яких цукерок.....	533
Ковбаски.....	523
Лукум.....	534
Рахат-лукум.....	538
Нуга.....	541
Щербет.....	544
15.4. Борошняні національні вироби.....	548
15.5. Вимоги до якості східних солодощів.....	555
15.6. Зберігання східних солодощів.....	562
15.7. Комбіновані кондитерські вироби.....	563

Розділ 16. КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ ДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.....568

16.1. Дієтичні кондитерські вироби із зміненим вуглеводневим складом.....	568
Карамель.....	568
Цукерки.....	560
Шоколад.....	572
Печиво.....	573
Вафлі.....	575
Торти і тістечка.....	576
16.2. Лікувально-профілактичні вироби.....	578
16.3. Кондитерські вироби, які збагачені йодом.....	583
16.4. Вітамінізовані кондитерські вироби.....	584

Розділ 17. МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.....590

17.1. Правила приймання, відбирання та підготовки проб готової продукції для аналізу.....	590
17.1.1. Правила приймання кондитерських виробів.....	590
17.1.2. Методи відбору проб.....	593
17.1.3. Підготовка проб для лабораторних випробувань.....	600
17.2. Визначення вмісту вітаміну С у кондитерських виробах.....	602
17.3. Визначення вмісту яєчних продуктів у кондитерських напівфабрикатах.....	608

17.4. Якість цукру-піску і борошна для кондитерських виробів.....	611
17.5. Способи фальсифікації какао-порошку та методи їх виявлення.....	604
17.6. Вимоги до якості глазури для кондитерських мас.....	615
17.7. Контроль якості кондитерських виробів.....	616
17.8. Метод визначення ступеня подрібнення шоколаду.....	619
17.9. Метод визначення густини пастильних виробів.....	622
17.10. Визначення вмісту сорбінової кислоти.....	624
17.11. Визначення вмісту бензойної кислоти в мармеладних і пастильних виробах.....	626
17.12. Визначення лужності борошняних кондитерських виробів.....	630
17.13. Визначення намочуваності борошняних кондитерських виробів.....	631
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ.....	633

*Свою скромну працю
доктор технічних наук професор І.В.Сирохман
присвячує світлій пам'яті доньки Мирослави*

ВСТУП

Кондитерські вироби включають різноманітні групи дуже широкого асортименту, які можуть задовольнити потреби відповідних категорій споживачів. Завдяки широкому асортименту виробів виникають проблеми формування торгового асортименту у відповідних типах підприємств роздрібної торгівлі.

Асортимент кондитерських виробів постійно оновлюється, розширюється з використання традиційних і нетрадиційних видів сировини. Частина виробів характеризується поліпшеними споживними властивостями, що враховують співвідношення енергетичних, пластичних, біологічно-активних сполук та інших складників. Певна частка продукції характеризується індивідуальними властивостями і призначена для відповідних категорій споживачів. З врахуванням значного використання кондитерських виробів у дитячому харчуванні виникає проблема регулювання складу для зниження енергетичної і підвищення біологічної цінності виробів.

Важливе місце серед кондитерських виробів займають продукти дієтичного спрямування, асортимент яких постійно поповнюється за рахунок підбору цінних рецептурних компонентів, удосконалення технології виробництва, гармонійного поєднання білково-вуглеводного і жирно-кислотного складу, включення вітамінно-мінеральних преміксів та інших цінних складників.

За останні роки затвердженні державні стандарти на більшість груп кондитерських виробів. Узагальнення цього матеріалу поліпшить підготовку фахівців і набуття ними відповідних практичних навичок, завдяки включенню у посібник сучасних методів визначення якості кондитерських виробів.

Дуже важливим є регулювання безпечності кондитерських виробів, як і всіх харчових продуктів. Тому матеріал посібника доповнений сучасними поглядами на роль трансгенних продуктів, меланоїдинів, мутагенних і кон'югованих сполук, деяких харчових добавок, екстрактів лікарсько-технічної сировини, антиоксидантів та ін.