

Требования к качеству кондитерской продукции

Что такое кондитерские изделия и их виды

Кондитерские изделия - это продукты, содержащие в большом количестве сахар (или его заменители – мед, ксилит, патоку), а также другие ингредиенты – жир, муку, яйца, орехи, ягоды, начинки, сладкие массы, какао, молочные продукты, орехи, крахмал и прочее. Главной особенностью является их приятный вкус и высокая калорийность. Из-за повышенного содержания сахара и жира в них увеличивается риск порчи и размножения болезнетворных микроорганизмов, поэтому хранение кондитерских изделий – не менее важный фактор при их покупке в магазине, чем их внешний вид и качество.

Виды мучных кондитерских изделий

Несмотря на огромное разнообразие кондитерских изделий, их классифицируют на два вида: мучные и сахаристые.

В рецептуру мучных кондитерских изделий, помимо большого количества сахара, входит мука. Они могут быть простыми (печенье, пряники, вафли) и со сложным составом (торты, пирожные, изделия с начинкой, слоеные).

Основой сахаристых кондитерских изделий является сахар, они могут совсем не иметь муки. К ним относятся:

- варенье, повидло,
- безе,
- желе,
- цукаты,
- зефир, пастила,
- конфеты (леденцы, батончики, ирис, карамель и прочие),
- шоколад,
- халва,
- мармелад.

Как выбрать качественные кондитерские изделия?

Качество кондитерских изделий напрямую зависит от их ингредиентов и качества исходного сырья. В современной технологической отрасли существует масса заменителей, которые удешевляют конечный продукт или делают его менее калорийным. Иногда при этом страдает качество.

При оценке продукта учитываются следующие требования к качеству кондитерских изделий: гигиенические нормы и потребительские свойства. Последний показатель зависит от вида изделий, определяющегося его техническим регламентом, ТУ или ГОСТом. Проще говоря, внешний вид,

форма, структура, вкус и запах должны соответствовать тому, какими они задуманы изготовителем.

Как правильно выбирать кондитерские изделия

На поверхности и внутри не должно быть посторонних ингредиентов, форма должна быть правильной, не мятой, не ломаной. Конфеты должны быть в индивидуальной неповрежденной упаковке, одинаковой формы. Не должно быть слипшегося или растаявшего продукта, ломанного или потерявшего форму. Часто именно неправильное хранение кондитерских изделий приводит к утрате их привлекательных потребительских свойств.

Не менее важными являются такие гигиенические требования к качеству кондитерских изделий, как показатели их безопасности. На упаковке обязательно должны быть данные о проверке на токсичные элементы, радионуклеиды, пестициды и микробиологические показатели (пищевые инфекции, плесени, дрожжи).

Именно микробиологическое качество кондитерских изделий определяет степень их безопасности для человека и исключение риска отравлений и болезней после употребления.

Помимо безопасности для человека микробиологические показатели определяют степень свежести и сроки годности, а также правильность хранения кондитерских изделий.

Сроки хранения кондитерских изделий

Сахаристые кондитерские изделия благодаря консервирующим свойствам сахара могут иметь большие сроки хранения – от 15 суток до 10 месяцев. Эти сроки зависят от состава и наличия в рецептуре консервирующих ингредиентов, которые можно увидеть на потребительской упаковке.

Шоколад и карамель могут иметь срок хранения от 1 до 12 месяцев в зависимости от начинок и добавок, зефир и пастила – до 3 месяцев, мармелад – от 15 суток до 3 месяцев.

Мучнистые изделия с начинкой имеют более короткий срок хранения из-за риска развития в богатой жирами и сахарами среде микроорганизмов. Хранение таких кондитерских изделий, как пирожные и торты, осуществляется в течение 36 – 72 часов. Если в составе есть сорбиновая кислота (консервант), то торт простоит при температуре +20 град 1,5 суток без потери качества.

Требования к качеству кексов позволяют им храниться не более 7 суток, вафельных тортов – от 15 суток до 1 месяца.

Сухие кондитерские изделия без скоропортящихся начинок и влажных прослоек с консервирующими ингредиентами в соответствующей упаковке могут иметь срок хранения до 3 месяцев.

Как правильно хранить кондитерские изделия

Правильное хранение кондитерских изделий обеспечивает их безопасность, вкусовые показатели. Для карамели и высокосахаристых продуктов хранение должно быть при температуре не более 18 градусов Цельсия и невысокой влажности – в сухом и прохладном месте. Пастила, мармелад, кексы, рулеты должны храниться при влажности не более 75%, печенье, вафли, пряники – не более 70-75% влажности.

Скорпортящиеся торты и пирожные с начинками и прослойками должны храниться при температуре плюс 2 - 4 градусов Цельсия, то есть в холодильнике. Можно помещать торты в более низкие температуры и подвергать заморозке – срок хранения при этом увеличивается в разы, но может пострадать внешний вид. Микrokристаллическая структура разрушается, и на внутренней стороне упаковки тортов после размораживания появляются капельки влаги.

Уже при выборе кондитерских изделий следует обращать внимание не только на их состав и целостность упаковки, но и на условия хранения в магазине. Если правильно соблюдены все тонкости и нюансы, то качество кондитерских изделий будет на высшем уровне и не помешает получить удовольствие и радость от их вкуса.

