

22-4758

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

В.В. Румянцева
О.М. Пригарина

ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
ГРУППЫ САХАРИСТЫХ

22-04758



ОРЛОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
имени И.С. Тургенева

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И.С. ТУРГЕНЕВА»

В.В. Румянцева, О.М. Пригарина

**ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
ГРУППЫ САХАРИСТЫХ**

Орёл
ОГУ имени И.С. Тургенева
2021

УДК 664.143/149(075.8)

ББК 36.864я73

P86

Рецензенты:

доктор технических наук, профессор кафедры
технологии продуктов питания и организации ресторанного дела
федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»

Г.А. Осипова,

кандидат технических наук
заведующая производственной лабораторией
ООО «Торговый дом «Посольство вкусной еды»

А.Ю. Туркова

Румянцева, В.В.

P86 Технология кондитерских изделий группы сахаристых: учебно-методическое пособие / В.В. Румянцева, О.М. Пригарина. – Орёл: ОГУ имени И.С. Тургенева, 2021. – 97 с.

ISBN 978-5-9929-1014-8

Учебно-методическое пособие включает теоретические сведения по каждой теме, задания для выполнения, технологию приготовления кондитерских изделий группы сахаристых и методы исследования их свойств, а также перечень вопросов для подготовки и дальнейшего обсуждения в ходе занятия.

Предназначено студентам, обучающимся по направлению подготовки бакалавров 19.03.02 «Технология продуктов питания из растительного сырья», изучающим дисциплину «Технология кондитерских изделий», а также учащимся магистратуры направления 19.04.02 «Технология продуктов питания из растительного сырья», изучающим дисциплину «Современные проблемы кондитерского производства».

УДК 664.143/149(075.8)

ББК 36.864я73

ISBN 978-5-9929-1014-8

© ОГУ имени И.С. Тургенева, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	7
Техника безопасности при работе в лаборатории.....	8
1. Методы определения влажности и кислотности в кондитерских изделиях.....	9
1.1. Теоретическая часть.....	9
1.2. Порядок выполнения работы.....	10
1.2.1. Определение влажности методами высушивания.....	11
1.2.2. Рефрактометрическое определение влажности по сухим веществам.....	12
1.2.3. Определение кислотности методом титрования.....	13
1.2.4. Определение кислотности и щелочности потенциометрическим методом.....	15
1.2.5. Определение активной кислотности потенциометрическим методом.....	16
1.3. Вопросы для самопроверки.....	16
2. Определение содержания жиров в кондитерских изделиях.....	18
2.1. Теоретическая часть.....	18
2.2. Порядок выполнения работы.....	19
2.2.1. Рефрактометрический метод определения массовой доли жира.....	19
2.3. Вопросы для самопроверки.....	21
3. Методы определения набухаемости печенья, плотности пастильных изделий и массовой доли составных частей кондитерских изделий.....	22
3.1. Теоретическая часть.....	22
3.2. Порядок выполнения работы.....	22
3.2.1. Определение набухаемости.....	23
3.2.2. Определение плотности пастильных изделий.....	23
3.2.3. Весовой метод определения составных частей.....	24
3.2.4. Косвенный метод определения составных частей.....	24
3.3. Вопросы для самопроверки.....	25
4. Технология приготовления сахарно-паточных и сахароинвертных сиропов, оценка их качества.....	27
4.1. Теоретическая часть.....	27
4.2. Порядок выполнения работы.....	30
4.2.1. Задачи работы.....	31

4.3. Методы исследования.....	32
4.3.1. Определение влажности рефрактометрическим методом.	32
4.3.2. Определение оптической плотности	33
4.3.3. Определение редуцирующих веществ.....	34
4.3.4. Определение активной кислотности потенциометрическим методом.....	37
4.4. Вопросы для самопроверки	38
5. Технология приготовления карамели, оценка ее качества	39
5.1. Теоретическая часть.....	39
5.2. Порядок выполнения работы.....	43
5.2.1. Задачи работы	43
5.3. Методы исследования.....	44
5.3.1. Органолептическая оценка.....	4
5.3.2. Коэффициент растекаемости карамельной массы.....	45
5.4. Вопросы для самопроверки	46
6. Технология приготовления ириса, оценка его качества	47
6.1. Теоретическая часть.....	47
6.2. Порядок выполнения работы.....	49
6.2.1. Задачи работы	50
6.3. Методы исследования.....	51
6.3.1. Органолептическая оценка.....	51
6.3.2. Определение редуцирующих веществ.....	52
6.3.3. Определение массовой доли сухих веществ	52
6.4. Вопросы для самопроверки	53
7. Технология приготовления помадной массы, оценка её качества.....	54
7.1. Теоретическая часть.....	54
7.2. Порядок выполнения работы.....	57
7.2.1. Задачи работы	58
7.3. Методы исследования.....	60
7.3.1. Органолептическая оценка.....	60
7.3.2. Размеры кристаллов и фракционный состав жидкой фазы	60
7.4. Вопросы для самопроверки	62
8. Технология производства мармелада и оценка его качества.....	63
8.1. Теоретическая часть.....	63
8.2. Порядок выполнения работы.....	68
8.2.1. Задачи работы	69

8.2.2. Методика приготовления желейной мармеладной массы	69
8.2.3. Методика приготовления яблочно-фруктового мармелада	70
8.2.4. Методика приготовления желе на желатине	71
8.3. Методы исследования	71
8.3.1. Органолептическая оценка	71
8.3.2. Определение титруемой кислотности потенциометрическим методом	72
8.3.3. Определение пластичной прочности (структурометр С-1)	72
8.4. Вопросы для самопроверки	74
9. Технология производства пастильных кондитерских масс и оценка их качества	75
9.1. Теоретическая часть	75
9.2. Порядок выполнения работы	79
9.2.1. Задачи работы	79
9.3. Методы исследования	82
9.3.1. Органолептическая оценка	82
9.3.2. Определение плотности пастильных изделий	83
9.4. Вопросы для самопроверки	83
10. Технология приготовления сбивных конфетных корпусов, оценка их качества	84
10.1. Теоретическая часть	84
10.2. Порядок выполнения работы	84
10.2.1. Задачи работы	85
10.3. Методы исследования	87
10.3.1. Органолептическая оценка	87
10.3.2. Определение плотности пастильных изделий	88
10.4. Вопросы для самопроверки	88
11. Технология приготовления кремообразных конфетных корпусов, оценка их качества	89
11.1. Теоретическая часть	89
11.2. Порядок выполнения работы	89
11.2.1. Задачи работы	89
11.3. Методы исследования	91
11.3.1. Органолептическая оценка	91
11.4. Вопросы для самопроверки	91

12. Технология приготовления ореховых (пралиновых)	
конфетных корпусов, оценка их качества.....	92
12.1. Теоретическая часть.....	92
12.2. Порядок выполнения работы.....	92
12.2.1. Задачи работы	93
12.3. Вопросы для самопроверки	95
Литература	96