



100%

Продавец

Что нужно знать?

**Крахмал, сахар, мёд
и кондитерские изделия**

Продавец

Илья Мельников
Кондитерские изделия

«Мельников И.В.»

2012

Мельников И. В.

Кондитерские изделия / И. В. Мельников — «Мельников И.В.»,
2012 — (Продавец)

ISBN 978-5-457-36304-5

Каждый товаровед и продавец обязаны знать всё о продуктах: химический состав, методы проверки качества продовольственных товаров, классификацию товаров. В этой книге Вы найдёте всё, что необходимо специалисту по торговле. Более подробно в книге рассмотрены такие продовольственные товары, как крахмал, сахар, мёд и кондитерские изделия.

ISBN 978-5-457-36304-5

© Мельников И. В., 2012

© Мельников И.В., 2012

Содержание

Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	5
Крахмал и крахмалопродукты	5
Сахар	6
Мед	7
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Илья Мельников

Кондитерские изделия

Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия

Крахмал и крахмалопродукты

Крахмал получают из картофеля, кукурузы и в незначительных количествах из ржи, пшеницы, риса. Используют для производства киселей, мороженого, некоторых видов колбас, патоки, крупы саго, глюкозы, столовых паточных сиропов и др.

Саго – это крупа в виде высушенных комочков склейстеризованного картофельного или кукурузного крахмала. Саго бывает мелкое (диаметром 1,5-2,1 мм) и крупное (2,1-3,1 мм), по качеству – высшего и 1-го сортов.

Требования к качеству крахмала. Картофельный крахмал по органолептическим (цвет, вкус, блеск) и физико-химическим показателям (влажность, зольность, кислотность, количество крапин) делят на сорта Экстра, высший, 1-й и 2-й (2-й сорт идет на технические цели), а кукурузный – на высший, 1-й и амилопектиновый. В партии крахмала не допускаются примеси других видов крахмала, хруст на зубах, песок, крупка, посторонний запах.

Крахмал необходимо хранить в сухом чистом помещении вдали от резкопахнущих товаров при относительной влажности воздуха не более 75%.

Сахар

Сахар-песок нерафинированный получают кристаллизацией сиропа, полученного из сахарной свеклы. Он представляет собой мелкие (от 0,55 до 0,95 мм) сыпучие кристаллы белого цвета.

Сахар-песок рафинированный получают после дополнительной очистки (рафинации) сахарного сиропа. Он отличается размером кристаллов (мелкий 0,2-0,8 мм, средний – 0,5-1,2, крупный – 2,5, особо крупный-до 4 мм), которые имеют блеск и хорошо выраженные грани, повышенное содержание сахарозы.

Сахар-рафинад в зависимости от способа выработки выпускают колотым (куски неправильной формы от 5 до 60 г, повышенной прочности), прессованным (куски в форме параллелепипеда или куба, менее прочные, чем у литого), прессованным со свойствами литого (кусочки в форме параллелепипеда, средней прочности между литым и колотым), дорожным (сдвоенные кусочки по 7,5 г, завернутые в подвертку и этикетку), быстрорастворимым (кусочки разламываются при нажиме и быстро растворяются в воде), детским (фигурки в виде зверят, птиц, грибов, окрашенные в разные цвета, ароматизированные и витаминизированные), с тонизирующими добавками (с экстрактом лимонника и элеутерококка), аморфным (сахар, обогащенный минеральными элементами), а также рафинадную пудру (без добавок и с добавками 3% крахмала высшего сорта и других присадок для предупреждения комкования).

Требования к качеству сахара. Сахар-песок должен быть сыпучим, иметь белый цвет с блеском, сладкий вкус, без посторонних привкусов и запахов, хорошо растворяться и давать прозрачный раствор без осадков и механических примесей, массовая доля сахарозы – 99,75%, влаги – 0,1-0,14%.

Сахар-рафинад должен быть белым (или с голубоватым оттенком), чистым – без пятен, иметь определенные твердость и скорость растворения, содержание мелочи. Массовая доля сахарозы-99,9%, влаги-0,2-0,4%.

Не допускается в продажу сахар, засоренный волокнами, другими посторонними примесями, желтого цвета, подмоченный, с посторонними привкусами и запахом.

Хранить сахар необходимо отдельно от резкопахнущих продуктов, при относительной влажности воздуха (в %, не более): для сахара-песка – 70, сахара-рафинада – 80; при температуре (в °C): 0-20, в зимнее время – при 5-6, не допуская ее резких колебаний. Нельзя хранить сахар при температуре ниже 0°C.

При кратковременном хранении в магазине мешки с сахаром-песком укладывают в 7-8 рядов, а с сахаром-рафинадом – до 6 рядов. Сахар в мешках укладывают до 8 рядов.

Мед

Мед вырабатывают пчелы из нектара цветов, сахаристых выделений на листьях деревьев, травах (падъ) и выделений некоторых насекомых.

В меде содержится около 70 органических и неорганических веществ, в том числе бактерицидные, ростовые и другие вещества. Поэтому он обладает высокой пищевой, диетической, профилактической и лечебной ценностью.

Мед цветочный может быть монофлерным (гречишный, липовый, акациевый и др.) и полифлерным, или цветочным сборным (нектар собирается с цветов различных растений).

Мед падевый имеет темную окраску, слабо выраженные вкус и запах, более низкие потребительские свойства, однако он обладает высокими лечебными свойствами.

Смешанный мед бывает падевым или сборным в зависимости от преобладания в его составе одного из них.

Мед, полученный пчелами из сахарного сиропа, к натуральному не относится.

Искусственный мед получают увариванием сахарного сиропа с лимонной или винной кислотой с последующим добавлением медовой эссенции или небольшого количества натурального меда. Этот мед по пищевой ценности уступает натуральному и не обладает биологическими или лечебными свойствами.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.