**22.02.2021**

**Задание для студентов группы 19 т**

**Дисциплина Товароведение продовольственных товаров**

**Преподаватель Назарова Т.Г.**

**Адрес электронной почты: nazarova.tamara 19@mail.ru**

**Тема раздела: «Кондитерские изделия»**

**Тема урока: «Ирис, драже»**

**Пояснение к уроку:**

1. **Внимательно изучите материал;**
2. **Оформите таблицы по предложенному образцу:**

**Таблица № 1 «Характеристика ириса»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ пп** | **Процесс производства** | **Классификация от структуры и консистенции** | **Недопустимые дефекты** |
|  |  |  |  |

**Таблица № 2 «Характеристика драже»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ пп** | **Процесс производства** | **Классификация по виду корпуса** | **Недопустимые дефекты** |
|  |  |  |  |

 ***Ирис***представляет собой конфеты, изготовленные из мелкокри­сталлической ирисной массы, которую получают увариванием са­хара, патоки, молока и жира с добавлением вкусовых и ароматиче­ских веществ. В процессе уваривания белковые вещества молока взаимодействуют с сахарами, образуя меланоидины, которые при­дают ирису окраску от кремовой до темно-коричневой.

Ирис в зависимости от структуры и консистенции вырабатывают трех основных видов: *твердый*или *карамелеобразный,*имеющий аморфную структуру (Особый); *полутвердый,*тоже имеющий амор­фную структуру, но уваренный в меньшей степени (Золотой клю­чик, Забава, Кис-кис и др.); *тираженный,*который получают путем вымешивания (тиражения) ирисной массы, в результате чего часть сахара выделяется в виде мельчайших кристалликов (Прима, Школь­ный, Сливочный, Кофейный). Тираженный ирис бывает трех раз­новидностей: полутвердый, мягкий и тягучий (с добавлением жела­тиновой массы), который по консистенции сходен с жевательной резинкой.

При изготовлении ириса вместо молока могут быть использованы другие виды сырья, богатые азотистыми веществами, например, соя, орехи и масличные семена.

*Требования к качеству ириса.*Поверхность ириса должна быть сухой, нелипкой, без трещин, с ясным рисунком. Цвет — от светло-до темно-коричневого. Форма — правильная, разрез гладкий, ров­ный, без отбитых углов и мятых граней, рисунок отчетливый. Вкус и запах ясно выраженные, с привкусом молока (кроме Фруктового и Восточного).

Недопустимые дефекты ириса: деформация, трещины на лице­вой стороне, салистый, прогорклый или иной неприятный привкус.

В реализацию ирис поступает весовой и штучный; завернутый, незавернутый и фасованный. Фасуют ирис в пачки, пакеты, короб­ки массой до 500 г. Завернутый ирис упаковывают в ящики насы­пью массой нетто до 15 кг, незавернутый — горизонтальными ряда­ми с прокладкой упаковочной бумагой — не более 17 кг. Хранят ирис при температуре не выше 18°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Сроки хранения ириса: тираженный полутвердый, завернутый — до 6 мес, без завертки — до 5 мес, остальные виды ириса — 2 мес.

***Драже***— это кондитерские изделия мелких размеров, округлой формы, с гладкой блестящей поверхностью.

Изделия состоят из корпуса, накатки (слой сахарной пудры без добавок или с добавками, сцементированный сахарным сиропом) и тончайшего слоя глянца на поверхности (смеси, состоящей из воска, парафина и жира)

Корпуса изготовляют из различных видов конфетных масс или карамельной массы. В качестве корпусов используют также ядра орехов, сушеные и заспиртованные плоды и ягоды. По виду корпу­са драже бывает ликерное, помадное, фруктово-желейное, марци­пановое, карамельное, ядровое и др.

В зависимости от дальнейшей обработки корпусов различают сле­дующие основные разновидности драже: *сахарное —*с накаткой сахар­ной пудры и последующим глянцеванием или обсыпкой сахаром-пес­ком; *шоколадное*— с накаткой смеси сахарной пудры и какао-по­рошка; глазированное — шоколадной глазурью с последующим глянцеванием или нанесением хрустящей сахарной корочки; ***покры­****тое нонпарелью*— мелкой сахарной крупкой.

Массы для корпусов приготовляют и формуют аналогично соот­ветствующим видам конфетных масс (или карамели). Дальнейшая обработка корпусов производится во вращающихся дражировочных котлах — наклонно установленных чашах емкостью 60—80 кг. Сна­чала на корпуса, смоченные сахаро-паточным сиропом, накатыва­ют в несколько приемов слой сахарной пудры (или смеси). Для приготовления окрашенного драже в конце накатки используют си­роп, подкрашенный пищевыми красителями в тот или иной цвет. После выстаивания в лотках полуфабрикаты глянцуют расплавлен­ной воско-жировой смесью. Глянцевание придает драже блеск, пре­дохраняет от увлажнения, высыхания, проникновения воздуха внутрь изделий. Именно поэтому драже является наиболее удобным для введения витаминных и лекарственных препаратов видом кон­дитерских изделий.

В зависимости от корпуса драже выпускают: помадное — Вес­на, Малиновое, Снежок; желейное — Барбарис, Желейное, Ли­мончики; ликерное — Буратино, Десертное, Мятный ликер; ка­рамельное — Фруктовое, Юбилейное, Ягодка; ореховое — Арахис в сахаре, Арахис в шоколаде, Лесной орех; марципано­вое — Марципан в сахаре, Марципан в шоколаде; сахарное — Молочный горошек, Цветной горошек, Мятное; фруктово-ягодное — Морские камешки с изюмом, Изюм в шоколаде, Виш­ня в шоколаде; диетическое — с добавлением витаминов, по­рошка морской капусты, глюкозы, заменителей сахара.

***Качество***драже оценивают по вкусу и аромату, цвету, состоянию поверхности, форме, консистенции, определяют количество слип­шихся и деформированных изделий. Для всех видов драже ограни­чиваются влажность, кислотность и др.

Не допускается в реализацию драже с затхлым, салистым, про­горклым привкусом, «поседением» шоколадной глазури.

Драже выпускают весовое и фасованное в пачки, пакеты, короб­ки, жестяные банки массой нетто до 600 г (диетическое до 300 г). Ве­совое и фасованное драже упаковывают в ящики массой 10 и 20 кг в зависимости от корпуса.

Хранят драже при таких же условиях, как конфеты, ирис. Срок хранения драже в зависимости от вида корпуса и его отделки — 25— 90 дней.