Materiał

**Surowce i dodatki do żywności stosowane w produkcji cukierniczej cz. 2**

**1.Owoce, warzywa stosowane w ciastkarstwie i ich przetwory.**



W ciastkarstwie w stanie świeżym wykorzystuje się większość owoców, w zależności od sezonu. Ogólnie dzieli się na soczyste i suche. Owoce soczyste to te , w których podczas dojrzewania wytwarza się miękka, soczysta i aromatyczna owocnia. Owoce suche to te, których owocnia podczas dojrzewania twardnieje i drewnieje.



W produkcji ciastkarskiej zastosowanie owoców w wyrobach pozwala:

* Podnieść walory smakowe i zapachowe
* Zwiększyć wartość odżywczą ciast i ciasteczek
* Obniżyć wartość energetyczną wyrobów ciastkarskich
* Poszerzyć i uatrakcyjnić asortyment wyrobów.
* Zapewnić estetyczny wygląd wyrobom

Owoce jagodowe świeże są naj mniej trwałe. Nadają się do nadziewania wyrobów, układania na powierzchni oraz doskonale wyglądają i smakują pod warstwą galaretki

Owoce ziarnkowe zachowują dłużej przydatność do spożycia. Przed użyciem trzeba je umyć , obrać ze skórki, oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić lub rozdrobnić. Najczęściej wykorzystuje się jabłka, gruszki zawierają więcej wody, mniej kwasów, co powoduje ze sok wsiąka w ciasto podczas pieczenia i obniża jego jakość. Pigwy wykorzystuje się wyłącznie w stanie przetworzonym, ponieważ są bardzo twarde i cierpkie.

Owoce pestkowe, zwłaszcza morele, śliwki węgierki dobrze znoszą temp. wypieku. Owoce te można zalewać galaretką .Przed produkcją należy je umyć , odsączyć, wypestkować a brzoskwinie sparzyć i obrać ze skórki.

Owoce południowe stanowią bardzo zróżnicowaną grupę. Można je używać do nadzień, kremów i mas. Ananas , kiwi w stanie świeżym zawierają kwasy niekorzystnie wpływające na żelowanie galaretek.

Owoce suszone często stosowane w ciastkarstwie i cukiernictwie to rodzynki, figi, daktyle, morele, brzoskwinie, żurawina. Nadają się do nadzień do ciast i mas



Owoce suche i nasiona obejmują orzechy i migdały. Znalazły szerokie zastosowanie jako:

* Bakalie do keksów, mas serowych, makowych, lodów
* Surowiec do produkcji mas orzechowych i marcepanu
* Składniki kremów, nadzień , czekolad, batonów, cukierków
* Posypki do ciast, tortów, wyrobów cukierniczych
* Surowiec do produkcji masła orzechowego



Przetwory owocowe i warzywne. Przetwory owocowe używane w produkcji to:

Owoce mrożone, owoce pasteryzowane, pulpy owocowe, przeciery owocowe, wsady owocowe, soki owocowe zagęszczone, marmolady, dżemy i konfitury, owoce w żelu, owoce kandyzowane, jabłka prażone.

W formie kandyzowanej wykorzystuje się również niektóre warzywa: marchew, dynię , rabarbar.

**2.Używki**

**U**żywki to produkty spożywcze nie mające właściwości odżywczych, zawierające substancje, które działają pobudzająco na układ nerwowy. Mogą się charakteryzować się mocnym aromatem i innymi cechami wpływającymi na smak produktów.

Do używek stosowanych w ciastkarstwie i cukiernictwie nalezą:

* Spirytus
* Aromatyczne alkohole(winiak, arak, rum, kirsch)
* Ajerkoniak
* Kawa
* kakao

Używki alkoholowe stosuje się w niewielkich ilościach do kremów, mas orzechowych, glazury, syropów do nasączania, nadzień do karmelków, pralin, wyrobów czekoladowych oraz do nasączania owoców.

Kawa najlepszy aromat nadaje wyrobom świeżo mielona kawa ziarnista, dodawana w postaci suchej zmielonej. Wykorzystuje się ją do produkcji ciast biszkoptowych o smaku kawowym, herbatników, kremów, lodów, batonów, czekolad.

Kakao. Z ziaren kakaowego otrzymuje się miazgę kakaową, tłuszcz kakaowy, kakao w proszku, czekolady, polewy i nadzienia . W zależności od zawartości tłuszczu wyróżnia się kakao:

* wyborowe zaw. tł. powyżej 22%
* pełnotłuste o zaw. tł. od 20 do 22%
* tłuste od 15 do 17%
* małotłuste od 9 do 11%

**3. Substancje dodatkowe**

**S**ubstancje dodatkowe do żywności to te, których samych nie spożywa się jako żywności, ale dodaje do produktu spożywczego w celu polepszenia jego właściwości technologicznych, mimo że nie są jego typowym składnikiem. Obejmuje następujące grupy:

* substancje słodzące
* barwniki
* inne niż barwniki i substancje słodzące

**Barwniki** to związki chemiczne i ich mieszaniny mające zdolność barwienia produktów spożywczych, lecz nieprzeznaczonych do bezpośredniego spożycia. Barwniki stosujemy w celu:

* nadania atrakcyjnej barwy produktom
* przywrócenia barwy tym wyrobom, w których w procesie technologicznym nastąpiła utrata barwnika
* zapewnienie tych samych cech wszystkim partiom określonego produktu.

Barwniki dzieli się według pochodzenia na:

* naturalne
* identyczne z naturalnymi
* syntetyczne organiczne
* nieorganiczne substancje barwiące

Duże znaczenie w produkcji cukierniczej mają: kurkumina, ryboflawina, koszenila, chlorofil, naturalny karmel, antocyjany.



**Aromaty** to związki chemiczne i ich mieszaniny mające zdolność nadawania zapachów produktom spożywczym. Dzieli się je na:

* naturalne
* identyczne z naturalnymi
* syntetyczne.



Aromaty naturalne obejmują:

* przyprawy roślinne np. imbir wanilię itd.
* Olejki eteryczne
* Esencje aromatyczne
* Ekstrakty lub wyciągi
* Emulsje aromatów

Na rynku można znaleźć również aromaty w proszku stosowane w produkcji koncentratów, ciast, deserów, budyniów, galaretek, herbat, napojów w proszku, lodów w proszku

**Substancje zagęszczające i żelujące**  to substancje, które po rozpuszczeniu w wodzie w określonych warunkach tworzą lepkie roztwory płynne lub stałe. Należy do nich:

* Gumy roślinne
* Ekstrakty z nasion( mączka z chleba świętojańskiego)
* Otrzymane z wodorostów morskich( agar, karagen)
* Uzyskiwane z surowców zwierzęcych( żelatyna, kazeiniany)
* Syntezowane przez drobnoustroje(ksantan)

**Inne substancje dodatkowe**

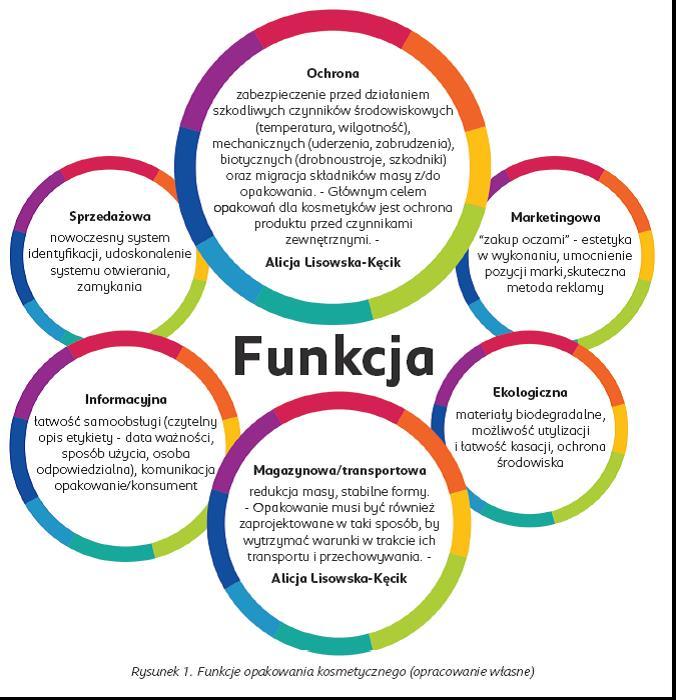
Stabilizatory to substancje umożliwiające zachowanie odpowiednich właściwości środka spożywczego. Do stabilizatorów należą:

* Sole spożywcze kwasów organicznych
* Niektóre sole kwasu fosforowego
* Środki żelujące: pektyna, karagen
* Chlorek wapnia, węglan wapnia i inne

Emulgatory to substancje umożliwiające utworzenie lub utrzymanie jednolitej mieszaniny dwóch lub więcej wzajemnie niemieszających się składników, takich jak olej i woda. Najczęściej stosowanym emulgatorem jest lecytyna a do produkcji chałwy można wykorzystać korzeń mydlinicy.

**4.Materiały pomocnicze- opakowania żywności.**

Opakowania żywności to wyroby służące do zabezpieczenia produktów spożywczych przed czynnikami powodującymi niekorzystne zmiany.



Klasyfikacja opakowań według różnych kryteriów:

* Stopień przystosowania( specjalne, uniwersalne)
* Ochrona środowiska( niedegradowalne, ekologiczne)
* Materiał( metalowe , szklane, papierowe, z tworzyw sztucznych)
* Konstrukcja( owinięcia, sztywne, miękkie)
* Przeznaczenie( jednostkowe, zbiorcze, transportowe)
* Trwałość( trwałe, nietrwałe)
* Sposób wykorzystania( jednorazowe, wielokrotnego użytku)

Informacje na opakowaniach produktów spożywczych muszą uwzględniać przede wszystkim:

* Nazwę środka spożywczego
* Wykaz składników występujących w środku spożywczym
* Datę minimalnej trwałości
* Informacje dotyczące producenta i dystrybutora,
* Wagę netto
* Warunki przechowywania.

Na opakowaniach umieszcza się kreskowe kody identyfikacyjne. Służą one do automatycznej identyfikacji towarów .



Przykłady znaków umieszczanych na towarach

Do pakowania wyrobów ciastkarskich i cukierniczych najczęściej używa się:

* Papier do pakowania w rolkach
* Papierowe torebki fałdowe
* Tacki tekturowe
* Kartony do ciast
* Serwetki pod torty, koronkowe i tłuszczo odporne
* Papierowe torby z uchwytami

*Materiały pochodzą z podręcznika Technologie produkcji cukierniczej Magdaleny Kazimierczak, grafiki ze stron internetowych*

**ZADANIA NALEŻY ODESŁAĆ NA ADRES SŁUŻBOWY DO 28 stycznia.**

Zadania

1.Podaj przykłady barwników jakie wykorzystuje się w twoim miejscu praktyk oraz produkty do których się dodaje.

2.Jak dzielimy kakao w zależności od zawartości tłuszczu.

3.Korzystając ze zdjęcia w materiałach wypisz jakie są tam przedstawione owoce suche i nasiona

4.Wykorzystaj zdjęcie owoców przedstawionych w materiale i napisz jakie są tam owoce oraz podaj ich grupy użytkowe.

5.Do czego wykorzystuje się używki w ciastkarstwie i cukiernictwie.

6.Podaj przykłady zastosowania w cukiernictwie i ciastkarstwie migdałów, orzechów włoskich, laskowych.

7.Wymień i opisz 4 funkcje opakowań.

8.Co to są kody kreskowe i jakie informacje zawierają.