

УДК 664

К ВОПРОСУ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ДЕСЕРТОВ

*Жаринова Л.А., студентка 4 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель – Ерисанова О.Е., д.с.-х.н., профессор
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: десерт, сахар, коржи, органолептический анализ, оценка.

В статье представлено значение в питании человека десертов и раскрыты особенности оценки их качественных показателей.

В ассортименте предприятий общественного питания наряду с блюдами из мяса, рыбы, овощей и молочных продуктов большое место занимают десерты. Эти изделия отличаются большим разнообразием и высоким качеством [1]. Продукты, входящие в состав сладких блюд, дают возможность создать очень красивые по форме и цвету композиции. Основу всех сладких блюд составляет легкоусвояемый сахар, за счет которого организм человека потребляет 1/3 всех углеводов. Согласно физиологическим нормам, потребление сахара не должно превышать 110-120 грамм в день, так как чрезмерное потребление его может вызвать нарушение обмена веществ, деятельности поджелудочной железы, привести к ожирению. Избыток сахара также тормозит выделение желудочного и усиливает выделение поджелудочного сока, поэтому сладкие блюда рекомендуется подавать через несколько минут после основных блюд.

Сладкие блюда не только вкусны, но и питательны, так как служат богатейшими источниками витаминов. В рецептуру многих сладких блюд кроме сахара входят такие продукты, как ягоды, фрукты в свежем, сушеном и консервированном виде, молоко, сливки, яйца, крупы, сметана, ароматизирующие вещества [2]. Широкое разнообразие используемого сырья позволяет готовить блюда различной калорийности, с неодинаковым содержанием белков, жиров, углеводов, витаминов и удачно сочетать их с другими блюдами меню в соответствии с требованиями рационального питания. Сладкие блюда, в состав которых входят натуральные ягоды и фрукты, представляют собой ценность, так как они являются источником минеральных солей, органических кислот, витаминов С, А, В, РР. Наиболее богаты витамином С плоды шиповника, черной смородины, лимона, витамином А – абрикосы, персики, рябина,

черная смородина. Витамины группы В содержатся в апельсинах, яблоках, грушах, апельсина, грейпфрутах, в черной смородине есть витамин РР. Фрукты богаты пектиновыми веществами. Для улучшения вкуса и ароматизации сладких блюд используют ванилин, ванильный сахар, корицу, лимонную кислоту, цедру цитрусовых плодов, кофе, какао.

Качество кондитерской продукции оценивают, как правило, по следующим показателям: внешнему виду (в том числе по цвету), консистенции, запаху и вкусу. Для некоторых групп изделий вводят дополнительные показатели: вид на разрезе, консистенция цвет и состояние коржей.

Качество десертов определяется по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Физико-химические и микробиологические показатели определяются лабораторными методами. На лабораторный анализ отбирают, как правило, продукцию, получившую оценку «удовлетворительно», а также при сомнении в свежести её или в соблюдении рецептуры [2].

Прежде чем, определить органолептические показатели качества десертов, необходимо отметить температуру реализации десерта, которая должна быть: холодные - не выше 14°C и не ниже 7°C. Для определения температуры щуп погружают в коржи с кремом на глубину примерно 5 см и выдерживают 2...3 минут. При органолептической оценке десертов отмечают их внешний вид и цвет, которые свидетельствуют о соблюдении правил технологии приготовления и режима хранения [2].

Если коржи аккуратно приготовлены и нарезаны, составные части торта не помяты, значит первичная обработка проведена тщательно, а выпекание - с соблюдением рекомендованного режима. При бракераже кондитерских изделий обращают внимание на цвет коржей и крема. Торт должен быть однородным по всей массе без отслаивания коржей на поверхности. Оценивая вкус торта должен быть в меру сладкий не жирный. Оценивая цвет коржи должны иметь светло-коричневый цвет, крем светло ванильного окраска Десерт, приготовленный в точном соответствии с технологией и по органолептическим показателям отвечающий требованиям, предъявляемым к продукту высокого качества, оценивают пятью баллами. При наличии в торте слабо выраженного запаха, недостаточно выраженного вкуса, слегка сыроватых коржей, оценивают в четыре балла. Если в торте обнаружены такие дефекты, как привкус сырой или подгоревшей муки, пригорелого молока, хлопьев свернувшегося белка, комков заварившейся муки, пересол, они оцениваются в два балла и снимаются с реализации [2].

Физико-химические показатели определяют норму вложения сырья: в десертах определяют содержание сухих веществ и жира; в молочных, кроме того, - вложение молока; в других десертах – массу крема и содержание жира пудинг с фруктами – массу плотной части их и содержание сахара, заправляется кремом– и содержание жира.

Таким образом, анализ качества кондитерской продукции, позволяет быстро и просто оценить её качество, обнаружить нарушения рецептуры, технологии производства и оформления блюд, что в свою очередь дает возможность принять меры к устранению обнаруженных недостатков.

Библиографический список:

1. Латыпова, К.Н. Проблемы питания современного человека и возможные пути их решения / К.Н. Латыпова / Современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности и общественного питания. Материалы III Всероссийской научно-практической конференции с международным участием. - Челябинск, 2010. -Том 1.- С.8-10.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост.М.Т.Лабзина.-СПб:ГИОРД,2014.-768с.

TO THE QUESTION OF ASSESSING THE QUALITY OF THE DESSERTS

Zharinova, L. A.

Keywords: *dessert, sugar, cakes, organoleptic analysis, evaluation,*

The article presents the importance of desserts in human nutrition and reveals the peculiarities of assessing their quality indicators.