

КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО. ОТ ИСТОРИИ К СОВРЕМЕННОМУ ПРОИЗВОДСТВУ

**Абаева В.П., студентка 3 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств**

**Научный руководитель - Мударисов Ф.А.
кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** десерты, предприятия, шоколад, конфеты, польза, вред, кондитер*

В данной научной статье рассматривается история кондитерского дела и как оно развивается по сей день.

Сладости желанны всегда. В детстве никто не откажется от вкусной и яркой конфеты, да и повзрослев, мы не прочь порадовать себя вкусным тортом или пирожным.

История развития кондитерской промышленности насчитывает сотни лет. А вот когда появились самые популярные сегодня сладости — конфеты, точно не известно. Историки, опираясь на записи, найденные при раскопках в Египте, делают предположение, что древние египтяне, смешав мёд, орехи и финики, первыми изобрели конфеты [1-6].

Активное развитие кондитерское дело получило в 15 веке в Италии. А в 16 веке с появлением на рынках дешёвого сахара в Европе стали готовить фруктовых сладости. Ранее лакомства европейцам завозили арабы. Именно они первыми начали варить сахар для получения тягучей приторной массы. В 18 веке французы готовят мармелад из айвы, абрикосов и яблок. Истинное удовольствие — шоколад — появился в Мексике.

В начале 20 века в России функционировало более 140 кондитерских фабрик, выпускающих конфеты, печенье, пряники, шоколад и мармелад. Сегодня наша страна находится на 4 месте в мире

по изготовлению кондитерских изделий, а производство сладкой продукции считается одним из самых перспективных отраслей бизнеса.

Воздушные десерты, свежую выпечку, печенья, мармелад, нежные пирожные, конфеты ручной работы, красочные торты — весь фейерверк сладкой продукции сегодня можно приобрести в кондитерских.

Выделяют несколько форматов кондитерских предприятий: цеха по производству сладостей; магазины, реализующие кондитерские изделия; кафе-кондитерские; булочные-кондитерские с огромным выбором выпечки.

Также стоит выделить пару примеров-противоречий, такие как:

1. Вредные сладости - полезные сладости!

О вреде сладостей мы слышим постоянно: сначала от родителей, которые в детстве не разрешают вдоволь наесться конфет или шоколада, затем от врачей или диетологов - они предупреждают о негативном влиянии сахара на обмен веществ. Но тем не менее, сладкое всегда ассоциируется с праздником или поощрением, повышает настроение и даже работоспособность. Так чего же больше от сладостей - пользы или вреда?

Польза сладостей:

Сладкие изделия - это так называемые «быстрые» углеводы, которые с большой скоростью расщепляются при пищеварении и сразу же дают эффект насыщения. Учитывая большую калорийность сладкого, вряд ли получится потратить всю полученную энергию, поэтому избыток сладкого может послужить причиной ожирения.

Однако глюкоза, образующаяся при распаде углеводов - это единственная пища для клеток мозга. Поэтому людям, которые совершают интенсивную умственную работу, есть сладкое весьма полезно. Недаром многим студентам и школьникам перед экзаменом советуют скушать шоколад.

Вред чрезмерного употребления сахара:

Сахар, помимо того, что вредит фигуре, также способствует развитию кариеса, а в больших количествах увеличивает нагрузку на поджелудочную железу и может привести к развитию диабета.

Полезные сладости:

- Пастила. Она готовится на основе фруктовых или ягодных пюре, поэтому в ее составе есть растительные пектины. Эти вещества благотворно влияют на пищеварительную систему.

- Мед. Он гораздо полезнее сахара и во многих ситуациях может его заменить, а также используется при лечении многих заболеваний.

- Черный горький шоколад. Содержание сахара в такой плитке минимально, а все полезные свойства шоколада сохранены.

- Злаковые батончики. Это лакомство сочетает в себе пользу злаков и фруктов, отлично подходит для перекуса и не вредит фигуре.

Вредные сладости:

- Торты и пирожные. Наличие в них транс-жиров однозначно вредит организму.

- Леденцы. В обычных карамельных конфетах не содержится практически ничего, кроме сахара, а для придания вкуса и аромата могут использоваться искусственные добавки.

- Ириски и жевательные конфеты. Эти сладости наносят наибольший вред зубам и способствуют развитию кариеса.

2.Алкоголь и конфеты - сладкая парочка!

Алкольные конфеты изготавливают с самыми разными спиртными напитками: ром, коньяк, водка, бренди, виски, фруктовые ликеры. Во Франции издавна было принято употреблять крепкий алкоголь именно с шоколадом, при этом для каждого напитка предназначался определенный вид сладости. А с появлением алкольных конфет два удовольствия соединились в одном. Изначально, в кондитерской промышленности использовали крепкие напитки для пропитывания бисквита и приготовления разнообразных десертов. Самые первые сладости делались из темного шоколада и коньяка, а затем появилось множество их вариаций.

В заключении хочется отметить, что кондитерское производство как конфет, так и тортов, эклеров, пирожных и многих других сладостей не ограничивает фантазию кондитера и различных фабрик. До сих пор появляются и разрабатываются интереснейшие десерты, которые каждый раз удивляют взгляд и вкусовые рецепторы потребителя! Главное помнить, что можно все, но в небольших количествах!

Библиографический список:

1. Вислоухова С. В., Шевчук А.Н. Кондитерские изделия нового поколения// «Прочие технологии» . 2017. – 4с. Дегтярева Т. И., Нестеров И. О. Профессиональные выпечка и кондитерские изделия. 2022. – 1136с.
2. Дегтярева Т. И., Нестеров И. О. Профессиональные выпечка и кондитерские изделия. 2022. – 1136с.
3. Куприн О. Шоколадная книга. 2021. – 211с.
4. Куракина А. Н., Красина И. Б. Функциональные ингредиенты в производстве кондитерских изделий//Фундаментальные исследования №6. 2020. – С.486-472.
5. Мударисов Ф.А.Костин В.И., Игнатов А.Л., Сергаченко С.Н. Резервы повышения эффективности производства сахара на ОАО «Ульяновский сахарный завод»//Сахарная свёкла. №7. 2017. – с.30-32.
6. Паскал М.А., Мударисов Ф.А. Использование грецкого ореха в пищевом производстве// В мире научных открытий.Материалы V Международной студенческой научной конференции. 2021. – С. 279-280.

**CONFECTIONERY. FROM HISTORY TO MODERN
PRODUCTION**

Abaeva V.P.

**Scientific supervisor - Mudarisov F.A.
FSBEI HE Ulyanovsk SAU**

Keywords: *desserts, enterprises, chocolate, candies, benefits, harm, confectioner*

This scientific article examines the history of the confectionery business and how it is developing to this day.