

ТРАНСПОРТИРОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ TRANSPORTATION AND STORAGE CONDITIONS OF CONFECTIONERY PRODUCTS

А. М. Кузнецова, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Горелик, доктор сельскохозяйственных наук, профессор

Аннотация

Многие любят сладкое, но мало кто задумывается о том, как оно попадает к нам на стол. Важно ли знать, каким образом до потребителя доходит данная продукция? Достаточно ли наших знаний для правильного хранения различного вида кондитерских изделий? Что будет, если пренебречь условиями транспортировки и правилами хранения? Данные вопросы я постаралась рассмотреть в своей статье.

Ключевые слова: кондитерские изделия, транспортировка, хранение, пирожные.

Summary

Many people love sweets, but few people think about how it gets to our table. Is it important to know how this product reaches the consumer? Is our knowledge enough for proper storage of various types of confectionery products? What happens if you neglect the conditions of transportation and storage rules? I tried to consider these issues in my article.

Keywords: confectionery, transportation, storage, cakes.

Характеристика кондитерских изделий

Кондитерские изделия – это продукты, содержащие большое количество сахара и высокую калорийность. Они красиво выглядят, приятно пахнут, обладают ярким вкусом и хорошо усваиваются. Данные товары делят на две большие группы: сахаристые и мучные. Сахаристые это различные конфеты, ягодные изделия, вафли, какао, джемы, халва и т.п. Проще говоря, сладкое, не содержащее в себе муку. Мучные же это различные торты, пирожные, печенье, пряники, кексы, рулеты. Они отличаются менее интенсивным сладким вкусом. В зависимости от применяемого сырья и технологии производства кондитерские изделия делят на следующие продукты питания:

1. Жиросодержащие – шоколад.
2. Фруктово-ягодные – цукаты, повидло, желе, мармелад.
3. Сахаристые – карамель, конфеты, драже.
4. Мучнистые – галеты, торты, пряники, крекеры и др.
5. Восточные сладости [1].

Транспортирование кондитерских изделий

1. *Транспорт.* В первую очередь следует сказать, что для большинства кондитерских изделий существует личный транспорт для перевозки готовой продукции, так как для разных видов изделий требуется разная температура и влажность. К примеру, для тортов, пирожных, мороженых используются автомобили с рефрижераторами. Так же кузов перевозочной ма-

шины должен быть чистым и не должен содержать других товаров, которые способны повлиять на качество продукции. Если же так получилось, что фургон оказался загрязнен крошками или товаром, выпавшим из упаковки, его чистят с помощью специальных средств. Корабли и поезда не используются вовсе, из-за того, что срок хранения кондитерских изделий сравнительно небольшой.

2. *Упаковка.* В какой-то степени от качества упаковки зависит дойдет ли до потребителя продукция в том виде, в котором отправлялась производителем. Она должна защитить товар от внешнего воздействия и сохранить товарный вид. Так для печенья и пирожных используют специальные коробки с полиэтиленовым покрытием, для тортов - индивидуальные упаковки, для конфет также коробки. Но это не гарантирует полную сохранность товарного вида таких хрупких изделий как печенье или торт, во избежание таких ситуаций коробки и упаковки маркируют, а грузчиков предупреждают, что груз требует бережного обращения.

3. *Отправка и приемка.* Перед тем как отправить товар нужно рассчитать сколько по времени будет осуществляться транспортировка, и как скоро будет продан. Торты и пирожные лучше всего продавать в день их изготовления, потому что они способны храниться не более двух дней. Конфеты, печенье, мороженное способны храниться дольше, поэтому их имеется возможность перевозить на дальние расстояния. При передаче товара продавцу он должен убедиться в товарном виде товара и в том, что она соответствует всем заявленным качествам. После этого производитель, перевозчик и продавец подписывают документ, подтверждающий хорошее состояние груза [2, 3].

Перевозка пирожных и других мучнисто-кремовых

Осуществляется в соответствии ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные»

- В картонных коробках, перевязанных лентой, которые укладываются в несколько рядов.
- Нельзя перевозить совместно с продуктами, имеющими резкий запах.
- Для перевозки допускаются только изделия, имеющие температуру от 0 до +6 градусов С.
- При загрузке и выгрузке соблюдается максимальная осторожность.
- Обработка кузова производится грузополучателем или грузоотправителем.

Условия и сроки хранения

Чем лучше условия хранения, тем продукт безопаснее для потребителя и тем дольше будет сохранять вою пригодность в пищу. Однако, условия хранения и сроки для разных видов кондитерских изделий различны. Так, например, для карамели и продуктов с высоким содержанием сахара температура должны быть не более 18 градусов, а помещение сухим и темным. Для пастилы, мармелада, кексов и рулетов влажность не должна превышать 75%, а для печенья, вафель, пряников не более 70-75%. Джем, варенье и повидло хранят в сухом проветриваемом помещении при температуре от 10 до 20 градусов.

Интересный факт: пастила и мармелад могут храниться при минусовых температурах, не изменяя при этом своих характеристик гораздо дольше гарантийного срока хранения, причем при оттаивании они полностью восстанавливают свои вкусовые и пищевые качества.

Отдельное внимание следует уделить хранению тортов и пирожных, ведь их сроки меняются в зависимости от того, из каких ингредиентов произведено данное кондитерское изделие. Торты и пирожные с кремом нужно хранить при температуре от +2 до +6 градусов [4].

Сухие торты на основе вафель и шоколада, бисквитные пирожные, и пирожные из безе допускается хранить при комнатной температуре, но само собой в прохладе они сохранятся дольше.

Срок хранения тортов и пирожных

Состав	Срок хранения (с момента изготовления)
Взбитые сливки и взбитая сметана	6 часов
Заварной, сливочный, творожный или смесь этих кремов	18 часов
Йогуртовая начинка, сладкий сливочный сыр, цукаты, мак, пирожное «Картошка»	36 часов
Начинка из фруктов и ягод, желе, суфле, сбивная белковая начинка (при условии, что на них нет скоропортящегося крема)	72 часа
Взбитые сливки растительного происхождения	5 суток

Следует принимать во внимание, что степень жирности использованного для глазури или начинки шоколада тоже влияет на долговечность. Чем больше жирность, тем быстрее произойдет порча изделия [5].

Как уже упоминалось, не допускается хранить торты совместно с мясными изделиями, рыбой, сырами и всем, что имеет резкий запах. Однако, допускается хранение тортов с десертами и другими кондитерскими изделиями.

Не лишним будет упомянуть и о хранении на прилавках в магазинах, ведь это тоже имеет косвенное отношение к сроку годности товара. Ведь чем привлекательней продукт и его подача, тем быстрее происходит продажа, и тем меньше вероятность того, что магазин понесет потери, из-за порчи кондитерского изделия. В первую очередь торговое оборудование должно подчеркивать и максимально хорошо демонстрировать внешние достоинства тортов и пирожных, поэтому чаще всего витрины имеют стеклянные стенки и стоят на видном месте. Освещение так же играет роль, к примеру «холодное» освещение может визуально сделать торт менее привлекательным, а вот чисто белое или желтоватое наоборот [6].

Библиографический список

1. Кирьянко В. А, Тюрин А. Ю. Особенности перевозки кондитерских изделий автотранспортом // Всероссийская научно-практическая конференция молодых ученых «РОССИЯ МОЛОДАЯ». 2018. С. 1-3.
2. Хранение кондитерских изделий [Электронный ресурс] // webkursovik. Режим доступа: <https://www.webkursovik.ru/kartgotrab.asp?id=-149787>.
3. Условия хранения и сроки годности кондитерских изделий [Электронный ресурс] // планета сладостей. Режим доступа: <https://xn--80aaaqcd2ajdrqd5aeih.xn--p1ai/blog/sovety-rokupatelyam/usloviya-khraneniya-i-sroki-godnosti-konditerskikh-izdeliy/>.
4. О сроках годности и условиях хранения кондитерской продукции [Электронный ресурс] // роспотребнадзор. Режим доступа: <http://65.rospotrebнадзор.ru/directions/nadzor/147505/>.
5. Хранение и транспортирование пирожных и тортов [Электронный ресурс] // baker-group. Режим доступа: <https://baker-group.net/articles/publikatsii/2015-09-29-20-08-53-204.html>
6. Хранение тортов и пирожных [Электронный ресурс] // carboma. Режим доступа: <https://carboma.ru/group/cakesstore/>.