

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПАСТИЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Technology of production on pastilles

А. П. Чебыкина, 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

Пастильные изделия представляют собой пенообразную массу, форма которой зафиксирована студнем. К пастильным изделиям относятся пастила и зефир. Изделия получают путём смешивания фруктового пюре с сахаром, добавляя студнеобразователь, чаще всего им является яичный белок. В данной статье будет рассмотрена технология производства пастильных изделий, их классификацию, требования к сырью и готовой продукции в соответствии со стандартами ГОСТ 6441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия».

Ключевые слова: пастильные изделия, пищевая ценность, технология производства, требования к качеству.

Summary

Pastilles are a foamy mass, the shape of which is fixed by jelly. Pastilles include marshmallows and marshmallows. The products are obtained by mixing fruit puree with sugar, adding a jelly-forming agent, most often it is egg white. This article will consider the technology of production of pastille products, their classification, requirements for raw materials and finished products in accordance with GOST 6441-2014 standards "Pastille confectionery products. General technical conditions".

Keywords: pastilles, nutritional value, production technology, quality requirements.

Пастильные изделия получают путём смешивания пюре из фруктов и ягод с добавлением сахара и пенообразователей, а также студнеобразователей (яичный белок). В химический состав пастильных изделий на 100 грамм продукта входят: белки - 0,5 г, углеводы – 80 г, крахмал – 3,5 г, зола – 0,2 г. Также пастильные изделия богаты кальцием, фосфором, железом и витаминами групп В1 и В2. Калорийность на 100 грамм продукта составляет 310-320 ккал [3].

На производственных предприятиях существует множество рецептов по приготовлению пастилы. Виды пастилы зависят от сырья, которое используется и от способа получения продукции. Учитывая различные факторы при производстве, существует множество видов пастилы [2]:

- 1) резная (прямоугольные изделия получают после разрезания пастильного пласта);
- 2) клеевая (для закрепления пенообразной консистенции в пюре добавляют агаро-сахаропаточного сиропа);
- 3) заварная (изготавливается при добавлении мармелада);
- 4) бесклеевая (готовится из фруктового пюре и взбитых белков);
- 5) двухслойная (пастильный слой взбивается, на него наносится мармеладный слой, после чего все нагревается и глазируется);
- 6) полифруктовая (содержит смесь ягод и фруктов);

7) монофруктовая (состоит только из яблок).

Технология производства пастилы включает следующие операции:

- 1) приём и подготовка сырья к производству;
- 2) изготовление агаро-сахаро-паточного сиропа;
- 3) приготовление пастильной консистенции;
- 4) разливка пастильной массы по формам;
- 5) формование массы и подсушка пласта для последующего разрезания;
- 6) резка пастильного пласта;
- 7) обсыпка пастилы сахарной пудрой;
- 8) сушка пастильных изделий;
- 9) упаковка, маркировка, транспортировка и хранение [4].

При оценке органолептических качеств пастилы в соответствии с ГОСТ 6441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия» учитываются следующие показатели: форма, консистенция, цвет, вкус, запах и поверхность [1].

Цвет, вкус и запах пастилы должны соответствовать наименованиям, присущим данному виду пастильного изделия, не допускаются посторонние привкусы и запахи.

По форме пастильные изделия должны соответствовать наименованиям, присущим данному продукту: форма с четкими гранями, не допускаются деформации, но небольшие наплывы могут быть допущены до реализации.

Консистенция готового пастильного продукта должна быть студнеобразной.

Поверхность готового продукта должна соответствовать наименованию данного вида пастильной продукции: сухая, без липкости, допускается на реализацию слегка корочка глянцевая, либо слегка мутная.

Библиографический список

1. ГОСТ 6441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия»
2. Драгилев А. И. Основы кондитерского производства: учебник для вузов [Электронный ресурс] / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. 5-е изд., стер. СПб. Лань, 2020. 532 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/146660> (дата обращения: 13.05.2023).
3. Магомедов М. Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания [Электронный ресурс]: учебник. СПб. Лань, 2022. 560 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/212171> (дата обращения: 13.05.2023).
4. Рензеева Т. В. Технология кондитерских изделий [Электронный ресурс] / Т. В. Рензеева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. 3-е изд., стер. СПб.: Лань, 2022. 156 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/220502> (дата обращения: 13.05.2023).