|  |
| --- |
| **Товароведная характеристика пищевых концентратов**  **Классификация и ассортимент пищевых концентратов**  Концентраты по своему назначению и технологии производства подразделяют на следующие группы:  **1.Концентраты первых и вторых обеденных блюд,** в том числе быстрого приготовления; Концентраты первых и вторых обеденных блюд - это наиболее разнообразная группа продуктов. К этой группе относятся первые обеденные блюда (супы, борщи, свекольники, щи, бульоны); вторые обеденные блюда (каши, крупеники, блюда из макаронных изделий, пудинги, начинки - мясные, картофельные), омлеты, оладьи, запеканки. В зависимости от технологических режимов обработки сырья производят концентраты с продолжительностью разваривания 15-25 мин, быстрого приготовления и пюреобразные. Выпускают концентраты в насыпном или брикетированном виде.  Ассортимент концентратов очень разнообразен: - концентраты первых (суп-пюре гороховый, щи, борщи, овощные, картофельные и грибные супы и др.);  - вторых (всевозможные каши, лапшевники, крупеники, пудинги и др.) и сладких блюд (кисели, кремы, желе и др.);  - концентраты для приготовления мучных кондитерских изделий (кексы, торты и др.);  - питательные смеси и концентраты для детей В зависимости от назначения концентраты первых и вторых блюд вырабатывают с мясом, молоком или вегетарианские (только с жиром). По основному сырью их делят на бобовые, крупяные, овощные, овоще-крупяные и из макаронных изделий.  **2.Полуфабрикаты мучных изделий** представляют собой сухие смеси предварительно подготовленных продуктов: муки, сахара, молока, яичного порошка и др. Виды: смеси для кексов, тортов, печенья, коврижек, блинчиков, оладий, а также блинная мука. Соусы кулинарные порошкообразные представляют собой порошкообразные смеси пшеничной муки; сушенных овощей, мяса, молока, грибов; соли, сахара, пряностей и др. продуктов. В зависимости от рецептур сухие соусы подразделяют на белый, мясной, красный, томатный, луковый, любительский. Завтраки сухие, хлопья кукурузные, пшеничные и овсяные - к употреблению изделия, полученные при обжарке предварительно сваренных и расплющенных зерен или круп кукурузы, пшеницы, овса. В эту группу входят хлопья, воздушные (взорванные) зерна, кукурузные палочки. Эти концентраты не требуют какой-либо дополнительной обработки перед употреблением. Хлопья пшеничные и кукурузные вырабатывают соответственно из пшеничной или кукурузной крупы, которую отваривают в сахаро-солевом растворе, сушат, расплющивают и обжаривают. Взорванные зерна готовят из крупы Полтавской № 1, кукурузной крупной или риса шлифованного.  **3.Концентраты сладких блюд** представляют собой смесь плодоягодных экстрактов или сухого молока с сахаром с добавлением крахмала, пшеничной муки, манной крупы и др. продуктов, придающих блюду вязкую или желеобразную консистенцию.  **4.Концентраты заварного крема и различных желе** могут быть использованы для прослойки и украшения кондитерских изделий.  **5.Концентраты для приготовления мучных кондитерских изделий** - смеси, содержащие все необходимые продукты для выпечки кексов, печенья и др. Питательные концентраты для детей:   * + - - молочные смеси на рисовом или овсяном отваре,     - - витаминизированные овоще-мучные смеси,     - - рисово-молочная смесь с морковью,     - - мучные питательные смеси,     - - обогащённые плодовыми и овощными порошками,     - - крупяные отвары,     - - смеси крупяных отваров с сахаром и сухим молоком,     - - манная молочная сладкая каша,     - - овощные пюреобразные супы с мясом и без мяса. |

**Качество пищевых концентратов** оценивают по состоянию упаковки, цвету продукта, его вкусу, запаху, консистенции. Из физико-химических показателей определяют массу нетто, влажность, кислотность, массовую долю сахара, соли, жира, золы, наличие минеральных и металлических примесей, зараженность вредителями хлебных запасов (не допускается), время варки, крупноту помола.

Фасуют концентраты в пачки россыпью или в виде брикетов. Для этого используются пакеты из термосваривающихся материалов, двойные пакеты с внутренним вкладышем из пергамента или подпергамента (концентраты с жиром), картонные коробки с внутренним полимерным покрытием или вкладышем из пергамента, пакеты из полимерных материалов, целлофана или бумаги. На каждую единицу упаковки красочно наносят рисунок, маркировку и рекомендации по использованию.

**Хранение концентратов** должно производиться в сухих, вентилируемых, затемненных помещениях при температуре 10- 15 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Срок хранения концентратов зависит от состава сырья и вида упаковки и установлен в пределах (в мес): для концентратов без жира - 8-10, для концентратов с жиром - 6-7, на молочной основе и овсяных - 3-4. Срок хранения сухих завтраков от 15-20 дней (кукурузные палочки) до 6 мес.

При хранении и транспортировании в пищевых концентратах могут происходить процессы, приводящие к снижению их качества (прогоркание, увлажнение, потеря сыпучести, заражение вредителями хлебных запасов).

**Д/з: Составить схему классификации пищевых концентратов с учетом ассортимента магазинов.** Информацию переслать по адресу: egorova57@gmail.com

**Концентраты первых обеденных блюд (**супы, борщи, свекольники, щи, бульоны)

**и вторых блюд** (каши, крупеники, блюда из макаронных изделий, пудинги,

**Пищевые концентраты**