

СОСТАВ СОВРЕМЕННЫХ ВИДОВ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Соболева Е.О., Лобкова М.Ю.

Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Одним из основных видов кондитерских изделий, пользующихся устойчивым спросом, являются торты и пирожные, производство которых невообразимо без художественной отделки выпеченных полуфабрикатов.

Отделочные полуфабрикаты придают изделиям вкус и аромат, более привлекательный внешний вид. Современные отделочные полуфабрикаты отличаются от традиционных быстротой изготовления, стойкостью рельефных форм, длительными сроками хранения, однако для потребителя зачастую остается загадкой их состав. На основании анализа ассортимента тортов и пирожных, реализуемых в сети магазинов «Белмаркет», «Евроопт» и гипермаркета «Гиппо» приведен состав основных современных отделочных полуфабрикатов, используемых при изготовлении этой сладкой продукции.

Таблица 1 – Состав современных видов отделочных полуфабрикатов

Название отделочного полуфабриката	Составотделочного полуфабриката
Желе-глазурь «Кларо»	Сахар; регуляторы кислотности E331, E330, E340; желирующие вещества E407, E440; загустители E410, E414; декстроза; карамель; ароматизаторы натуральный и идентичный натуральному
Желе-глазурью «Кристаллин»	Вода; патока крахмальная; сахар; какао; ароматизаторы натуральный и идентичный натуральному (шоколадный); стабилизаторы E422, E440, E406; консервант E202; регуляторы кислотности E330, E450
МГ «Чипс» -какао-глазурь жировая «МОРЕГЛОСС ЧИПС»	Жир растительный гидрогенизированный; сахар; какао обезжиренное (17%); жир растительный; лактоза; эмульгатор E322; ароматизатор идентичный натуральному (ванильный)
МГ «Ваниль»- глазурь ванильная	Сахар; жир растительный гидрогенизированный; молоко сухое обезжиренное; жир растительный; эмульгатор E322; ароматизатор натуральный (ванильный); соль
Паста-какао «Каокрем»	Какао обезжиренное, масло растительное, масло растительное гидрогенизированное, ароматизатор ваниль
Десертная паста «Карамель»	Инвертный сахарный сироп; сахар; карамель (18%); вода; патока крахмальная; пропиленгликоль; пеногасители E900; E432, E494 (вместе ок. 0,1%); ароматизатор идентичный натуральному (ванильный); мальтол (0,0001%)
Декоративная пудра «Супершни», пудра декоративная «Вестфалия Супершни	Декстроза, крахмал пшеничный, масло растительное, ароматизаторыидентичные натуральным: ванильный, цитрусовый

Таким образом, на основании вышесказанного можно рекомендовать потребителям предпочесть торты и пирожные с традиционными отделочными полуфабрикатами, такими как масляные, белковые, заварные крема, мармелад, цукаты, варенье, джем, сухофрукты, марципан и ореховая посыпка.