

ИЗУЧЕНИЕ ФАКТОРОВ, ВЛИЯЮЩИХ НА СОХРАНЕНИЕ КАЧЕСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Гузикова Н.А.

Научный руководитель – Кондрашова И.А.

Могилёвский государственный университет продовольствия

г. Могилёв, Республика Беларусь

В настоящее время вопросы хранения продовольственных товаров приобретают важное экономическое значение. Хранение является одним из этапов товародвижения от производителя до потребителя, цель которого - обеспечить стабильность исходных свойств продукта или их минимальные изменения. Для разных товаров данная задача решается неодинаково, необходим определенный режим хранения, зависящий от его состава и свойств.

Кондитерские изделия – сладкие пищевые продукты промышленного производства с высоким содержанием сахарозы, отличающиеся приятным вкусом, ароматом и красивым внешним видом. Основным сырьем для производства различных кондитерских товаров служат сахар, патока, мука, жиры, молоко, яйца и др. Кроме того, при производстве кондитерских изделий, широко применяются фрукты и ягоды, орехи, какао-бобы, мед, пряности, ром и ликеры, а также многие другие продукты.

Несмотря на широкий и разнообразный ассортимент продукции, технологических особенностей производства и качества сырья, условия хранения кондитерских изделий, а именно температурно-влажностный режим и сроки хранения, зависят в основном от одного преобладающего фактора. Так для шоколадных конфет, батончиков и печенья фактором, влияющим на условия и сроки хранения, у этих продуктов является структура липидного комплекса. В другом случае - при совершенно разной технологии изготовления пряников, пастилы, помадки, главным фактором, обуславливающим хранение, считается десорбция, вызывающая высыхание или черствение изделий. Сохранение надлежащего качества таких различных продуктов, как вафли и карамель, зависит от общего показателя – абсорбции, возможности поглощать влагу извне.

Наряду с составом кондитерских товаров большое значение на сохранение качества оказывают упаковочные материалы. Правильная упаковка предохраняет товары от механических повреждений, загрязнения и других воздействий окружающей среды и существенно влияет на сохранение качества. При хранении кондитерских изделий упаковка позволяет снизить или предотвратить изменения органолептических, физико-химических, микробиологических показателей.

Важную роль играет также используемое оборудование, грамотная укладка и расположение продукции в соответствии с требованиями товарного соседства.

Таким образом, можно сказать, что главными факторами, сохраняющими качество кондитерских изделий и определяющими условия их хранения, являются: температура окружающего воздуха, относительная влажность воздуха, санитарные и гигиенические условия, вентиляция и освещение помещения.

Соблюдение правил хранения кондитерских изделий гарантирует не только сохранение качества продукции, но и снижение товарных потерь.