**Требования к качеству кондитерской продукции**

 **Что такое кондитерские изделия и их виды?**Кондитерские изделия – это продукты, содержащие в большом количестве сахар (или его заменители – мед, ксилит, патоку), а также другие ингредиенты – жир, муку, яйца, орехи, ягоды, начинки, сладкие массы, какао, молочные продукты, орехи, крахмал и прочее. Главной особенностью является их приятный вкус и высокая калорийность.

*Все кондитерские изделия делятся на следующие группы: мучные и сахаристые. Мучные кондитерские изделия–*это пряники, печенья, вафли, булки, т.е. такие изделия, в которых мука выступает в роле основного сырья. *Сахаристые кондитерские изделия–*это варенья, конфеты, джемы, кремы, зефиры, шоколад, пастила. В общем, это все те изделия, в которых преобладающим компонентом выступает сахар-песок.

**Польза или вред?**

Кондитерские изделия привлекают внешним видом, различным дизайном, упаковкой, разнообразием вкусовых ощущений, многообразным ассортиментом.

Различные виды кондитерских изделий, особенно натуральные, имеют множество положительных свойств. *Сладости поднимают настроение, убирают хандру, повышают энергию, увеличивают мозговую деятельность.*

Например, мороженное, помогает очень быстро избавиться от изжоги. В шоколаде и цукатах, вообще очень много полезных веществ. В состав горького шоколада входят антиоксиданты (полифенолы), благодаря чему этот продукт защищает сосуды от разрушительного влияния свободных радикалов. Кроме того, флавоноиды, которые попадают в шоколад из какао, улучшают циркуляцию крови.

Все виды кондитерских изделий – это легкоусвояемые и очень энергетически ценные продукты. Действительно, главный компонент, обеспечивающий вкус любой сладости – сахар. Именно он является главным источником энергии для организма. Коричневый тростниковый сахар содержит минералы (калий, натрий, кальций, фосфор, железо) и растительные волокна, которые полезны для здоровья.

Основой одной группы кондитерских изделий является мука, которая содержит значительное количество углеводов, а также растительные белки. В большинство мучных кондитерских изделий вводят сахар, в результате чего они обогащаются легкоусвояемыми углеводами. Яйца, используемые при изготовлении многих изделий, содержат полноценные белки, жиры и витамины. Благодаря использованию жиров (сливочное масло, маргарин) или богатых жирами продуктов (молоко, сливки, сметана) повышается содержание витаминов в кондитерских изделиях. При их изготовлении применяются пряности и другие вещества, не только улучшающие вкус и аромат, но и ускоряющие усвоение.

Калорийность кондитерских изделий различна. Наиболее высококалорийными являются те изделия, которые содержат добавки в виде кремов, варенья и джемов. Чрезмерное употребление сладкого чревато набором лишних килограммов и ожирением. В группе риска люди старше 30 лет, ведущие малоподвижный образ жизни. Злоупотребление сладостями (кексами, тортами, пирожными) может нарушить работу кишечника и пищеварительной системы в целом.

Способность быстро насыщать организм имеет обратную сторону: утоляя голод, сладкое стакойже скоростью снова его вызывает. Резкие скачки глюкозы, происходящие в организме при употреблении кондитерских изделий, очень вредны для углеводного обмена. Насыщенные жиры и трансжиры сладких блюд повышают уровень холестерина в крови. Следует напомнить, что многие сладости за счет красителей, консервантов могут вызвать аллергические реакции.

Однако, все знают замечательную истину: всё хорошо в меру. Раз в неделю употребление любимого кондитерского изделия действительно сможет поднять вам настроение. Вред проявляется при избыточном потреблении сахара и кондитерских изделий, с отказом от нормальной, полноценной  качественной пищи, увеличивая риск развития  ряда заболеваний среди населения.

**Требования к качеству кондитерских изделий**

На качество кондитерских изделий оказывают влияние сырьевые компоненты и технология производства. В современной технологической отрасли существует масса заменителей, которые удешевляют конечный продукт или делают его менее калорийным. Иногда при этом страдает качество.

При оценке продукта учитываются следующие требования к качеству кондитерских изделий: гигиенические нормы и потребительские свойства. Последний показатель зависит от вида изделий, определяющегося его техническим регламентом, ТУ или ГОСТом. Проще говоря, внешний вид, форма, структура, вкус и запах должны соответствовать тому, какими они задуманы изготовителем.

Гигиенические требования включают показатели безопасности и пищевой ценности.

Безопасность кондитерской продукции обеспечивается в соответствии с законодательными требованиями в области безопасности пищевых продуктов и процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

Государственное регулирование производства кондитерских изделий осуществляется следующими документами:

-ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,

-ТР ТС 022/2011 «Пищевая  продукция в части ее маркировки,

-ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»,

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности  в  них  пищевых  продуктов и  продовольственного сырья».

**Рекомендации при выборе кондитерских изделий**

При выборе кондитерских изделий следует обращать внимание на маркировку, а именно: на наименование производителя, дату изготовления, сроки годности и условия их реализации, а также на внешний вид упаковки. Она должна быть прочной, плотно закрытой, не мятой и не деформированной, содержимое должно быть хорошо защищено от внешнего воздействия. Лучше всего выбирать продукцию в заводской упаковкеи не подлежащую длительной транспортировке до места реализации.

Перед покупкой внимательно изучите состав. Не нужно быть специалистом-технологом, чтобы отличить вредные вещества от полезных. К примеру, любые консерванты, красители и ароматические добавки должны вас насторожить. Особенно, если они указаны в большом количестве. В этом случае действует правило: «Чем проще – тем лучше».

**Сроки годности кондитерских изделий и условия хранения**

Из-за повышенного содержания сахара и жира в них увеличивается риск порчи и размножения болезнетворных микроорганизмов, поэтому хранение кондитерских изделий – не менее важный фактор при их покупке в магазине, чем их внешний вид и качество.

Хранение кондитерской продукции должно осуществляться в порядке, обеспечивающем безопасность и сохранность потребительских свойств для каждого вида кондитерской продукции. Порядок (параметры) устанавливаются изготовителем и указываются в тексте информации на потребительской таре и/или этикетке, и/или ярлыке, и/или листе-вкладыше

Наибольшая часть кулинарной продукции должна находиться в условиях пониженной температуры в прохладных помещениях, [холодильном оборудовании](https://ooopht.ru/holodilnie-gorki.html), [кондитерских витринах](https://ooopht.ru/konditerskie-vitriny.html).

Негативно влияют на качество кондитерской продукции резкие перепады температуры, при этом нарушение температурного режима активизирует физические и химические процессы, уменьшает срок её реализации.

Кроме температуры большое значение при хранении оказывает относительная влажность воздуха. Превышение этого показателя может вызывать развитие микроорганизмов, плесени.

Сахаристые кондитерские изделия благодаря консервирующим свойствам сахара могут иметь большие сроки хранения – от 15 суток до 10 месяцев. Эти сроки зависят от состава и наличия в рецептуре консервирующих ингредиентов, которые должны быть указаны  на потребительской упаковке.

Шоколад и карамель могут иметь срок хранения от 1 до 12 месяцев в зависимости от начинок и добавок, зефир и пастила – до 3 месяцев, мармелад – от 15 суток до 3 месяцев.

Мучнистые изделия с начинкой имеют более короткий срок хранения из-за риска развития в богатой жирами и сахарами среде микроорганизмов. Хранение таких кондитерских изделий, как пирожные и торты, осуществляется в течение 36–72 часов. Требования к качеству кексов позволяют им храниться не более 7 суток, вафельных тортов – от 15 суток до 1 месяца.

Сухие кондитерские изделия без скоропортящихся начинок и влажных прослоек с консервирующими ингредиентами в соответствующей упаковке могут иметь срок хранения до 3 месяцев.

Для карамели и высокосахаристых продуктов хранение должно быть при температуре не более 18 градусов Цельсия и невысокой влажности – в сухом и прохладном месте. Пастила, мармелад, кексы, рулеты должны храниться при влажности не более 75%, печенье, вафли, пряники – не более 70-75% влажности.

Скоропортящиеся торты и пирожные с начинками и прослойками должны храниться при температуре плюс 2-4 градусов Цельсия, то есть в холодильном оборудовании.

При нарушении условий производства, хранения, транспортировки и реализации, кондитерские изделия могут стать причиной различных заболеваний микробной этиологии.

Покупайте качественные кондитерские изделия, позволяйте себе иногда полакомиться «вкусняшками» и берегите свое здоровье и здоровье своих близких!

Филиал ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в

Чувашской Республике- Чувашии в городе Канаш»