

## ТОВАРОЗНАВСТВА ХАРАКТЕРИСТИКА ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ

### *План лекції:*

1. Асортимент харчових концентратів.
2. Обідні страви.
3. Для дитячого і дієтичного харчування.
4. Сухі сніданки і картоплепродукти.

### Харчові концентрати

**Харчові концентрати** – це продукти, які пройшли у виробничих умовах первинну і кулінарну обробку з наступним висушуванням. Ці, в основному багатокомпонентні суміші мають ряд переваг порівняно з іншими продуктами харчування. Використовуючи їх, можна швидко і з мінімальними затратами праці приготувати їжу. В їх складі, при малому об'ємі і масі, сконцентровано багато поживних речовин які повніше засвоюються організмом людини.

Асортимент других обідніх страв					
<i>Каші:</i> жиру (2%, 6; 7,5; 9; 10 і 15%) з цибулею, з м'яском, з копченнями, молочні	<i>Страви овочеві:</i> з картоплею тушкованою з м'яском, з грибами, з млинцями картопляними та інші суміші	<i>Страви з макаронних виробів:</i> локшинний, кмолосний, макаронник з м'яском, макарони по-флотськи	<i>Крупеники</i> випускаються з різних варено-сушених круп	<i>Пудинги</i> виробляються з різних видів варено-сушених круп та сущеного винограду і ваніліну	<i>Концентрати солодких страв:</i> киселі, муси, желе, креми, пудинги
Концентрати-напівфабрикати борошняних кондитерських виробів					
Концентрати для приготування печива (Ароматне, Листики, Вівсяне)	Тортів на сухому молоці (Космос, Любителсь-кий, Шоколадний, Бісквітний, Домашній)	Тортів без молочних продуктів (Пісочний), на сухих ве-ршках (Курортний, Святковий)	Кексів на сухому молоці або сухих вершках (Ваніль-ний, Лимон-ний, Апельсиновий, Шоколад-ний)	Кекси, які не містять сухого молока, або сухих ве-ршків (Весняний, Домашній, Мигдальний)	

**В залежності від складу і призначення сухі продукти для дитячого і дієтичного харчування ділять на такі групи:**

Суміші дитячі з відварами (гречаним, вівсяним, рисово-вівсяним, рисово-гречаним) для дітей з місячного віку	Суміші молочні з борошном «здоров'я», призначенні для дітей з 3-х місяців	Каші молочні. Рекомендовані дітям з 5-6 місяців	Овочеве асорті, овочеве пюре з пшеничним борошном, пюре овочево-м'ясне для прикорму дітям 3-4 міс. А овочеве з 6 міс.	Сухі овочево-молочні пюре з кабачками, з морквою з гарбузами. Рекомендовано дітям з 6 міс.	Сухі плодово-вівсяні пюре: яблучно-вишневі і інші	Для дитячого харчування: борошновітамізовані, суміші «гексу-лес» та інші
---	---	---	---	--	---	--

**Харчові концентрати – сухі сніданки**

<i>Круп'яні палички: з ваніліном, з корицею, солодкі, цитринові, солені, з сиром, з часником, з какао порошком</i>	<i>Пластівці представлені кукурудзяними, пшеничними і вівсянimi.</i>	<i>Повітряні зерна готовують із зерен або круп кукурудзи, пшениці, рису солодкими, соленими, в карамелі, глазурювані</i>	<i>Виробi кукурудзяні фігурні випускають рiзної форми: в цукровiй пудr(Ласунка), з додаванням плодово-ягiдного екстракту (Мозаїка), ванiлiну (Забава), олiї (Десертнi), бiлкового збагачувача (Столовi), порошку сиру плавленого (Сирнi), олiї i перцю червоного</i>
--	--	--	--

Зберігати харчові концентрати слід у сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях при температурі не вище 20°C і відносній вологості повітря до 75%. В таких умовах концентрати обідніх страв можуть зберігатись, місяців: продуктів без додавання жиру у пакетах і пачках з термозварювальних матеріалів – 8; брикетовані – 12; з жиром відповідно 6 і 10; з копченостями, курячим фаршем, сухофруктами – 4 і 6; з молочними продуктами, а також пшоняні і вівсяні – 3 і 4. Строки зберігання киселів, мусів, желе, пудингів десертних апельсинових, лимонних, ванільних і мигдальних – 4 місяці. Гарантійний строк зберігання повітряних зерен у карамелі – 2 місяці, без добавок, солодких, солоних – 4 місяці, повітряних зерен рису, глазурованих – 6 місяців; круп'яніх паличок, батончиків та фігурних виробів без добавок і глазурованих 3 місяці, а неглазурованих – 1,5 місяці.