

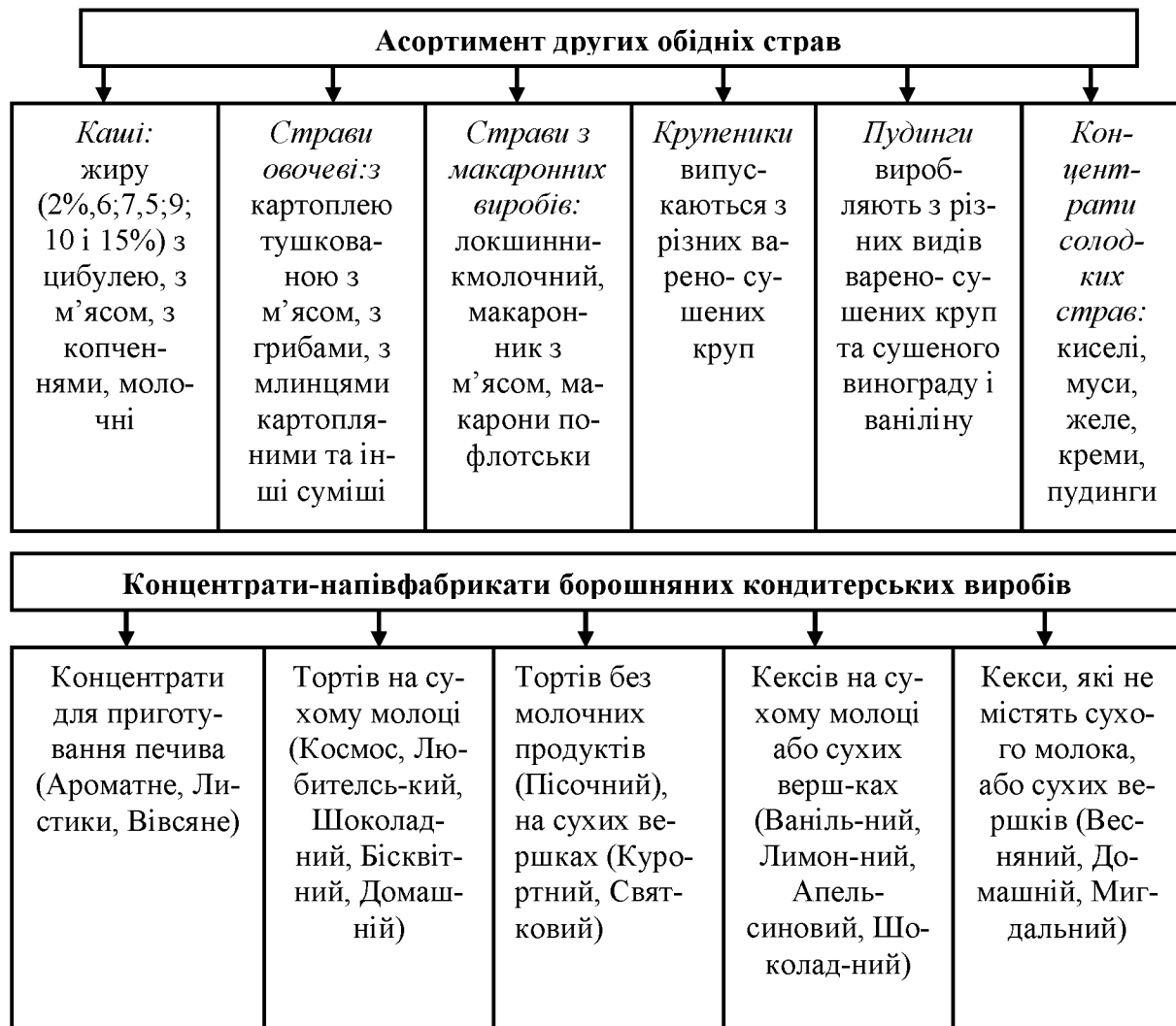
ТОВАРОЗНАВСТВА ХАРАКТЕРИСТИКА ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ

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 багатокomпонентні 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.



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

| | | | | | | |
|--|--|---|---|--|---|--|
| Суміші дитячі з відварями (гречаним, вівсяним, рисовим) для дітей з місячного віку | Суміші молочні з борошном «здоров'я», призначені для дітей з 3-х місяців | Каші молочні. Рекомендовані дітям з 5-6 місяців | Овочево-фруктові, овочево-фруктове пюре з пшеничним борошном, пюре овочево-фруктове для прикорму дітям 3-4 міс. А овочево-фруктове з 6 міс. | Сухі овочево-молочні пюре з кабачками, з морквою з гарбузами. Рекомендовано дітям з 6 міс. | Сухі плодово-молочні пюре: яблучно-вишневі і інші | Для дитячого харчування: борошно вітамізоване, суміші «геркулес» та інші |
|--|--|---|---|--|---|--|

Харчові концентрати – сухі сніданки

| | | | |
|--|--|--|--|
| <i>Круп'яні палички:</i> з ваніліном, з корицею, солодкі, цитринові, солені, з сиром, з часником, з какао порошком | <i>Пластівці</i> представлені кукурудзяними, пшеничними і вівсяними. | <i>Повітряні зерна</i> готують із зерен або круп кукурудзи, пшениці, рису солодкими, соленими, в карамелі, глазуrowані | <i>Вироби кукурудзяні фігурні</i> випускають різної форми: в цукровій пудрі(Ласунка), з додаванням плодово-ягідного екстракту(Мозаїка), ваніліну(Забава), олії(Десертні), білкового збагачувача(Столові), порошку сиру плавленого(Сирні), олії і перцю червоного |
|--|--|--|--|

Зберігати харчові концентрати слід у сухих, чистих, добре вентиляваних приміщеннях при температурі не вище 20⁰С 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, глазуrowаних – 6 місяців; круп'яних паличок, батончиків та фігурних виробів без добавок і глазуrowаних 3 місяці, а неглазуrowаних – 1,5 місяці.