

Содержание

Введение	3
Глава 1. Классификация и ассортимент мармелада и пастильных изделий	6
Глава 2. Принципы разработки рецептур и основы технологии мармелада и пастильных изделий	9
Глава 3. Сырье. Состав, свойства. Условия хранения. Подготовка к производству	15
Подготовка сырья к производству	46
Глава 4. Производство мармелада. Рецептуры	51
Фруктово-ягодный мармелад	51
Мармелад фруктово-ягодный формовой	56
Мармелад «Ароматный»	56
Мармелад «Летний сад»	56
Мармелад «Ткемалиевый»	57
Мармелад «Мичуринский фруктово-ягодный»	57
Мармелад «Черничка»	58
Мармелад «Яблочный формовой»	58
Мармелад «Яблочный в шоколаде»	59
Пат	60
Пат «Сливовый»	60
Пат «Фруктовый»	61
Пат «Цветной горошек»	61
Пат «Черносмородиновый»	62
Пат «Яблочный»	62
Пат «Ягодка»	62
Мармелад фруктово-ягодный пластовый	63
Мармелад «Черничный»	63
Мармелад «Вишневый сад»	64
Мармелад «Ткемалиевый»	64
Мармелад «Виноградный»	65
Мармелад «Мандариновый пластовый»	65
Мармелад «Пластовый клубничный»	65
Мармелад «Пластовый черносмородиновый»	66
Мармелад «Пластовый цитрусовый»	66
Мармелад «Рябинушка»	67
Мармелад «Смородиновый»	67

Мармелад «Фруктово-ягодный пластовой»	67
Мармелад «Яблочный пластовой»	68
Мармелад «Фруктово-ягодный» (пластовый) диабетический	68
Мармелад «Яблочный» диабетический	69
Мармелад «Яблочный пластовой на сорбите» диабетический	69
Мармелад желейный	69
Формовой желейный мармелад на агаре	72
Мармелад «Клубника»	72
Мармелад «Малина»	73
Мармелад «Сюрприз»	73
Мармелад «Фигурный»	74
Мармелад «Фигурки в шоколаде»	74
Изделия детского ассортимента	75
Мармелад «Малина»	75
Мармелад желейный формовой с шиповником	76
Мармелад «Клюквенный»	76
Мармелад «Лимонный»	77
Мармелад «Черная смородина»	77
Формовой желейный мармелад на агаре из фуцеллярии	78
Мармелад «Гранатовый»	78
Мармелад «Желейный формовой»	79
Мармелад «С корицей»	79
Мармелад «Красная шапочка»	80
Формовой желейный мармелад на агароиде	81
Мармелад «Абрикос»	82
Мармелад «Буратино»	82
Мармелад «Желейный формовой»	83
Мармелад «Клубника садовая»	83
Мармелад «К чаю»	84
Мармелад «Облепиховый»	84
Мармелад «Сибирская клюковка»	85
Мармелад «Тюменский юбилейный»	85
Мармелад «Хурма»	86
Мармелад «Фигурный»	86
Мармелад «Желейные батончики в шоколаде»	87
Мармелад «Диабетический»	88
Формовой желейный мармелад на пектине	88
Формовой мармелад на цитрусовом пектине	89
Мармелад «Абрикос»	89

Мармелад «Вишня»	89
Мармелад «Вишенка»	90
Мармелад «Г Олубика»	90
Мармелад «Желейный формовой»	91
Мармелад «Летний»	91
Мармелад «Новокузнецкий»	92
Мармелад «Октябренок»	92
Мармелад «Полюшко»	93
Мармелад «По щучьему велению»	93
Мармелад «Солнечный луч»	94
Мармелад «Терек»	94
Мармелад «Чайный»	95
Мармелад «Фигурный в шоколаде»	95
Формовой желейный мармелад на свекловичном пектине	96
Мармелад «Желейный формовой»	96
Мармелад «Айболит» диабетический	97
Формовой мармелад на желатине	97
Мармелад «Забавный»	98
Желейно-фруктовый мармелад	99
Формовой желейно-фруктовый мармелад на агаре	99
Мармелад «Бананы»	99
Мармелад «Клюквенный»	101
Мармелад «Майский»	101
Мармелад «Ягодный в шоколаде»	101
Формовой желейно-фруктовый мармелад на агариде	103
Мармелад «Золушка»	103
Формовой желейно-фруктовый мармелад на цитрусовом пектине	103
Мармелад «Арония» («Черноплодная рябина»)	103
Мармелад «Айва»	104
Мармелад «Свекольный»	104
Мармелад «Кизилловый»	105
Мармелад «Солнечный зайчик»	105
Мармелад «Цидаро»	106
Мармелад «Цидония»	107
Мармелад «Яблонька»	107
Мармелад «Яблонька в шоколаде»	108
Формовой желейно-фруктовый мармелад на яблочном пектине	109
Мармелад «Золотая осень»	109

Формовой желеино-фруктовый мармелад на свекловичном пектине	109
Мармелад «Изабелла»	109
Резной желейный мармелад	109
Трехслойный желейный резной мармелад на агаре	110
Производство желейного резного мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки» поточно-механизированным способом	112
Производство желейного резного мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки» периодическим способом	115
Желейный резной мармелад на агаре	118
Мармелад «Абрикосовый»	118
Мармелад «Рябиновый»	118
Мармелад «Школьный»	119
Мармелад «Апельсиновые и лимонные дольки»	119
Мармелад «Апельсиновые и лимонные дольки», «Лимонные дольки», вырабатываемый на поточно-механизированной линии	121
Мармелад «Дольки киви»	122
Мармелад «Незабудка»	123
Мармелад «Театральный в шоколаде»	125
Мармелад «Трехслойный»	126
Желейный резной мармелад на агаре из фуцеллярии	128
Мармелад «Балтика»	128
Желейный резной мармелад на цитрусовом пектине	128
Мармелад «Апельсиновый»	128
Мармелад «Балтика»	128
Мармелад «Бодрость»	129
Мармелад «Детский»	130
Мармелад «Жимолость»	131
Мармелад «Калинка»	131
Мармелад «Полесье»	132
Мармелад «Ткемали»	132
Мармелад «Урожайный»	133
Мармелад «Чебурашка»	133
Мармелад «Сладость»	134
Желейный резной мармелад на свекловичном пектине	134
Мармелад «Краснодарский»	134
Мармелад «Кувшинки»	134
Желейный резной мармелад на яблочном пектине	135
Мармелад «Красноярский»	135

Мармелад «Ягодка».....	135
Упаковка мармелада	136
ГЛАВА 5. Механизм студнеобразования	137
Роль буферных солей в производстве мармелада.....	140
ГЛАВА 6. Производство клюквы в сахарной пудре	141
Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов.....	141
Клюква в сахарной пудре (рецептура).....	148
ГЛАВА 7. Производство пастильных изделий.	
Рецептуры	150
7.1. Производство полуфабрикатов пастильных изделий	150
7.2. Механизм процесса пенообразования	151
7.3. Способы приготовления пастильной массы и пастилы	155
Пастила на агаре и пектине	162
Пастила «Абрикосовая».....	162
Пастила «Ванильная».....	163
Пастила в шоколаде.....	164
Пастила «Малиновая».....	166
Пастила «Сластена».....	167
Пастила «Цитрусовая».....	169
Пастила «Черносмородиновая».....	171
7.4. Способы приготовления зефирной массы и зефира	172
Зефир на агаре	182
Зефир «Абрикосовый».....	182
Зефир «Бобруйский».....	183
Зефир «Ванильный».....	184
Зефир в шоколаде.....	186
Зефир «Грибы».....	187
Зефир «Малиновый».....	188
Зефир «Одуванчик».....	189
Зефир «Северный».....	191
Зефир «Сливочный».....	192
Зефир «Цитрусовый».....	193
Зефир «Черносмородиновый».....	195
Зефир «Яблочный».....	196
Зефир «Каштаны».....	197
Зефир на агаре из фуцеллярии	200
Зефир в шоколаде.....	200
Зефир на цитрусовом пектине	201

Зефир »Ванильный».....	201
Зефир »Красносмородиновый».....	203
Зефир «Майский».....	204
Зефир «Новинка».....	205
Зефир «Осенний».....	207
Зефир «Ромашка».....	208
Зефир «Смородинка».....	209
Зефир «Черничный».....	211
Зефир «Персиковый».....	212
Зефир на яблочном пектине	213
Зефир «Ванильный».....	213
Зефир «Весенний».....	215
Зефир «Ёжики».....	216
ГЛАВА 8. Технологический и микробиологический контроль производства.....	218
ГЛАВА 9. Новое в производстве мармелада и пастильных изделий.....	222
Торт «Мармеладный».....	227
ГЛАВА 10. Пищевая ценность и безопасность мармеладо-пастильных изделий.....	231
Приложение.....	236
Литература.....	238