

Оглавление

ПРЕДИСЛОВИЕ

Глава 1. СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

- 1.1. Техническое регулирование качества продукции
- 1.2. Требования к качеству кондитерских изделий
- 1.3. Показатели качества кондитерских изделий
- 1.4. Организация технологического контроля на кондитерских предприятиях
- 1.5. Дегустационная (органолептическая) оценка качества кондитерских изделий

Глава 2. ХАРАКТЕРИСТИКА И АНАЛИЗ ОСНОВНОГО СЫРЬЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

- 2.1. Сахар-песок
- 2.2. Крахмальная патока
- 2.3. Фруктово-ягодное пюре
- 2.4. Студнеобразователи
- 2.5. Жиры
- 2.6. Орехи и какао-бобы
- 2.7. Различные виды муки
- 2.8. Крупы
- 2.9. Порошкообразные пищевые полуфабрикаты

Глава 3. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ В ПРОЦЕССЕ ПОЛУЧЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

- 3.1. Производство карамели
- 3.2. Производство конфет
- 3.3. Анализ технологического процесса производства фруктовых конфет
- 3.4. Анализ технологического процесса производства конфет из масс пралине
- 3.5. Производство мармеладо-пастильных изделий
- 3.6. Анализ процесса производства пастильных изделий
- 3.7. Производство мучных кондитерских изделий
- 3.8. Анализ технологического процесса производства вафель
- 3.9. Анализ технологического процесса производства пряников
- 3.10. Производство тортов и пирожных
- 3.11. Анализ технологического процесса производства кексов
- 3.12. Производство шоколада

Глава 4. ПУТИ ПОВЫШЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

- 4.1. Витаминизация кондитерских изделий
- 4.2. Обогащение кондитерских изделий минеральными веществами
- 4.3. Обогащение кондитерских изделий пищевыми волокнами
- 4.4. Обогащение кондитерских изделий белками и аминокислотами
- 4.5. Пищевые добавки, используемые в производстве кондитерских изделий

Глава 5. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ, ПРОТЕКАЮЩИЕ ПРИ ХРАНЕНИИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

- 5.1. Нормируемые сроки хранения кондитерских изделий
- 5.2. Виды порчи кондитерских изделий в процессе хранения
- 5.3. Изменение гигроскопичности карамели
- 5.4. «Черствение» помадных конфет
- 5.5. Прогоркание жироемких кондитерских изделий
- 5.6. Пути увеличения срока годности кондитерских изделий

Глава 6. ВЫХОД ПРОДУКЦИИ, БРАК, ОТХОДЫ И ПОТЕРИ

- 6.1. Потери сырья при производстве кондитерских изделий
- 6.2. Основные виды и возможные причины брака при производстве кондитерских изделий
- 6.3. Переработка брака и отходов при производстве кондитерских изделий

ПРИЛОЖЕНИЯ

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК