

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.

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.

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.

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.

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.

Способность быстро насыщать организм имеет обратную сторону: утоляя голод, сладкое с такой же скоростью снова его вызывает. Резкие скачки глюкозы, происходящие в организме при употреблении кондитерских изделий, очень вредны для углеводного обмена.

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

При оценке продукта учитываются следующие требования к качеству кондитерских изделий: гигиенические нормы и потребительские свойства. Проще говоря, внешний

вид, форма, структура, вкус и запах должны соответствовать тому, какими они задуманы изготовителем.

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,

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. Наибольшая часть кулинарной продукции должна находиться в условиях пониженной температуры в прохладных помещениях, холодильном оборудовании, кондитерских витринах.

Существует довольно много бактерий, способных вне человеческого организма продуцировать токсины. Эти вещества могут выдерживать перепады температуры и долго сохраняться в питательной среде, которой обычно являются молочные, кремовые продукты. Употребляя некачественные кондитерские изделия, человек может отравиться. Врачи отмечают, что пищевые токсикоинфекции представляют собой серьёзную проблему общественного здоровья, особенно в сезон летних пикников и массовых мероприятий. При нарушении условий производства, хранения, транспортировки и реализации, кондитерские изделия могут стать причиной различных заболеваний микробной этиологии (токсикоинфекции)

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

Помощник врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Рязанской области в Шиловском районе» Надежда КОЛДАЕВА