

УВОД

Технологија кондиторских производа проучава технологију прераде шећера у бомбонске производе, технологију прераде какао зрна у какао производе и техно логију прераде брашна у кекс и производе сродне кексу.

Заједничка карактеристика кондиторских производа је да се сматрају концентрованом храном и посланицом која се узима између оброка и на крају оброка, у малој количини. То су слатки производи, а у групи кекса су и слани производи. Кондиторски производи имају енергетску и хранљиву вредност. Угљени хидрати (шећер, скроб), биљни протеини и маст су главни састојци кондиторских производа који се уносе у организам, а имају енергетску вредност. Хранљиву вредност имају и састојци појединих сировина, као на пример прерађевине млека, јаја, воћа. Кондиторски производи се пакују у оригиналну амбалажу, а избор амбалажног материјала и начин паковања зависе од својстава кондиторских производа. Кондиторски производи су трајни и кад се правилно складиште трају неколико месеци, до годину дана. На оригиналној амбалажи кондиторских производа утиснут је датум производње и рок трајања или датум до ког смеју да се продају.

Чоколада се производи мешањем какао масе и шећера у праху, уз додатак других сировина.

Какао производи су:

какао маслац,

какао прах

чоколада и

чоколадни производи

2. ПРИПРЕМА СИРОВИНА

За производњу чоколадне масе шећер у праху је веома фино уситњен и због тога веома хигроскопан. Под утицајем влаге из околине шећер у праху постаје грудваст и грудвице отежавају транспорт и израду чоколадне масе. Због тога се шећер меље у шећер у праху непосредно пре састављања чоколадне масе. Какао маса и какао маслац се користе у течном облику.

Током израде чоколадне масе додаје се емулгатор ради смањења површинских напона. Користи се лецитин и то тако да се потребна количина умеша у какао маслац и додаје се при производњи чоколадне масе у три оброка.

За ароматизовање чоколадне масе користи се арома и ванилин шећер. Ванилин шећер се израђује мешањем раствореног ванилина у етанолу.

Мљење шећера. - Шећер се транспортује преко магнета и меље у млину у ваздушној струји која одводи ослобођену топлоту при мљењу. Величина честица шећера у праху креће се око 80 микрометара. У зависности од врсте млина шећер се меље у још ситније честице што олакшава технолошки процес производње чоколадне масе.

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU. -----**

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com