# Введение

Российский рынок кондитерских изделий, как и другие сферы экономики, ожидают нелегкие времена. Итоги 2008-го года можно более чем наглядно продемонстрировать на основе данных о деятельности холдинга «Объединенные кондитеры», в состав которого входят 15 крупных кондитерских фабрик России.

За 2008 год совокупный объем продаж кондитерских изделий предприятий холдинга, по сравнению с аналогичным периодом 2007-го года, возрос в денежном выражении на 27,7%. Продажа кондитерских изделий концерна «Бабаевский» увеличилась на 22%, фабрики «Русский шоколад» – на 19%, «Рот Фронта» – на 14%. В прошлом году наибольший рост спроса рынок кондитерских изделий зафиксировал на продукцию таких торговых марок, как Аленка», «Вдохновение» и «Бабаевский». Продажи шоколада в денежном выражении выросли на 35%, а халвы – на целых 79%, что во многом обусловил запуск новой производственной линии и появление на рынке новых халвичных конфет фабрики «Рот Фронт».

Как мы видим, в нашей стране спрос на кондитерские изделия стабилен, несмотря на кризисные явления в экономике. За что же платит российский потребитель? Каковы потребительские свойства кондитерских изделий, и какие они бывают? На эти вопросы мы постараемся ответить в данной работе.

**1. Виды кондитерских изделий**

*Кондитерские изделия* (сласти, сладости, сладкие блюда) – высококалорийные и легкоусвояемые пищевые продукты с большим содержанием сахара, отличающиеся приятным вкусом и ароматом. В качестве основного сырья для приготовления кондитерских изделий используются следующие виды продуктов: мука (пшеничная, реже кукурузная, рисовая, овсяная и др.), сахар, мёд, фрукты и ягоды, молоко и сливки, жиры, яйца, дрожжи, крахмал, какао, орехи, пищевые кислоты, желирующие вещества, вкусовые и ароматические добавки, пищевые красители и разрыхлители.

В зависимости от используемых ингредиентов кондитерские изделия делятся на две основные группы: сахаристые и мучные.

* Варенье, джем, повидло, мармелад, конфитюр

Сваренные в сладком сиропе фрукты или ягоды, лепестки цветов, классифицируются в зависимости от технологии приготовления и консистенции готового продукта.

* Вафли

Сухое печение особого вида, приготавливаемое из жидкого теста, состоит из тонких слоев, промазанных начинкой.

* Грильяж

Конфеты из смеси карамелизованного сахара с толчеными орехами.

* Желе

Сладкое блюдо из фруктовых или ягодных соков с сахаром и желирующим веществом, как правило, желатином.

* Зефир, пастила

Кондитерские изделия из протертых и сваренных с сахаром фруктов с добавлением взбитого яичного белка.

* Конфеты, ирис, карамель, леденцы

Мелкие сладости в виде шариков, плиток, подушечек из карамелизованного сахара, шоколада, патоки, сгущенного молока и других продуктов.

* Кремы

Десертные блюда в виде однородной массы из растертых фруктов, сбитых яиц, масла или сливок.

* Марципан

Кондитерское изделие из эластичной смеси, приготавливаемой из тертого миндаля или других орехов с сахарной пудрой.

* Меренги и безе

Воздушное пирожное из запеченных белков, также с прослойкой из крема или варенья.

* Мороженое и сорбет

Замороженный молочный либо фруктово-ягодный десерт.

* Муссы

Сладкое блюдо из взбитой шоколадной, фруктовой, ягодной и т.п. массы с манной крупой, яйцами или желатином.

* Печенье

Мелкие кондитерские изделия из недрожжевого теста, в основном песочного, с разрыхлителями.

* Помадка

Мягкая ароматная масса из фруктов или сливок консистенции густой сметаны.

* Пряники

Твердые хлебобулочные изделия из муки, меда и обязательно пряностей.

* Самбук

Охлажденное воздушное блюдо, приготовленное путем взбивания фруктового пюре с сахаром и яичным белком.

* Сладкие пироги, пирожки, ватрушки, булки, пончики, кексы, ромовые бабы

Хлебобулочные изделия из дрожжевого, слоеного, пресного сдобного, заварного и др. теста разнообразных форм и размеров, с начинкой или без начинки, выпечные или жареные.

* Суфле

Пышное блюдо из взбитых в пену белков и других продуктов.

* Торты и пирожные, эклеры

Праздничные десерты из бисквитного, заварного, слоеного, песочного теста с кремом и цукатами, как правило, с красивой отделкой.

* Халва, лукум и другие восточные сладости

Всевозможные типы печений, изюмно-ореховых и крахмало-сахарных изделий, распространенных на Ближнем Востоке и в Средней Азии.

* Цукаты

Засахаренные фрукты или нарезанные корки апельсинов, арбузов, дынь.

* Шоколад

Кондитерское изделие из растертых бобов какао c добавлением других ингредиентов.

# 

# 2. Пищевая ценность и потребительские свойства кондитерских изделий

Высокое содержание углеводов, белков и жиров, а также полиненасыщенных жирных кислот и некоторых витаминов, обусловливает значительную ценность кондитерских изделий. Ввиду их легкой усвояемости и возможности длительного хранения (за исключением некоторых скоропортящихся видов, как, например, торты) могут использоваться для питания спортсменов, в условиях походов. Однако потребление кондитерских изделий в больших количествах может привести таким расстройствам здоровья, как ожирение, сахарный диабет и другие.

Таблица 1. Калорийность некоторых изделий и продуктов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| На 100 г. продукта | Белки | Жиры | Углеводы | Ккал |
| Печенье сахарное | 7,50 | 11,80 | 74,40 | 436,00 |
| Булки сдобные | 7,61 | 5,28 | 56,80 | 295,00 |
| Молоко сгущенное с сахаром | 7,20 | 8,50 | 56,00 | 320,00 |
| Сахар | 0,00 | 0,00 | 99,80 | 379,00 |
| Шоколадные изделия | 5–24 | 20–40 | 18–55 | 449,00–603,00 |
| Торты, пирожные | 5–7 | 12–39 | 34–53 | 356,00–553,00 |
| Варенье из клубники | 0,3 | 0 | 74,6 | 282,00 |

Как мы уже заметили, кондитерские изделия длительное время могут сохранять высокое качество, поэтому их используют для питания в походах, экскурсиях, для питания спортсменов и т.п. Диетические и лечебные сорта кондитерских изделий отличаются от обычных по своему химическому составу. В кондитерских изделиях, предназначенных для больных сахарным диабетом, сахаристые вещества заменяются сорбитом или ксилитом. Для больных малокровием в изделия вводится гематоген – источник железа и полноценного белка, для больных зобной болезнью и для профилактического питания людей пожилого возраста – морская капуста – источник йода, альгиновой кислоты, микроэлементов. Из кондитерских изделий, предназначенных для детей, исключается кофе, а количество какао доводится до возможного минимума.

Все виды сырья, используемого для изготовления кондитерских изделий, проходят обработку магнитами для извлечения металлопримесей. Не допускается использование ядер орехов, пораженных плесенью. Сульфитированные плоды и ягоды и полуфабрикаты из них обязательно должны пройти варку или десульфитацию в специальных аппаратах с тем, чтобы содержание сернистой кислоты в готовых кондитерских изделиях не превышало 20 мг/кг. Патоку, мед, сиропы и пр. процеживают через специальные сита. В халве содержание сапонина (вещества, используемого в качестве пенообразователя) не должно превышать 300 мг/кг. Яйца, предназначенные для кондитерских изделий, проходят овоскопирование и сортировку, перед использованием их моют в 0,5% растворе кальцинированной соды и дезинфицируют в течение 5 мин в 2% осветленном р-ре хлорной извести, 0,5% растворе хлорамина и др., после чего промывают чистой водой. Яйца водоплавающих птиц (утиные и гусиные) можно включать в рецептуру только мучных кондитерских изделий, подвергающихся воздействию высокой температуры (например, печенья).

# Заключение

Процесс производства кондитерских изделий состоит из нескольких этапов – приготовление теста, формование, выпечка и упаковка.

Большинство кондитерских изделий состоит из сахара, патоки, фруктов, других сладких ингредиентов, а также из различных видов орехов, масло, муки и др. В основном это сладкие высококалорийные продукты, которые отличаются сладким вкусом, приятным ароматом и красивым внешним видом.

С целью поиска новых решений для сохранения полезных веществ, изыскиваются новые процессы производства кондитерских изделий. Важным направлением разработки при выпечке тортов, кексов, рулетов и других изделий является использование заменителей сахара, с целью снизить калорийность сладостей.

Значительное содержание легкоусвояемых углеводов, отличные вкусовые качества и высокая энергетическая ценность обусловили широкое использование кондитерских изделий в питании, в т. ч. детском. Однако необходимо иметь в виду, что злоупотребление кондитерскими изделиями ведет к развитию ожирения. При недостаточной физической нагрузке, малоподвижном образе жизни, а также при заболеваниях печени, желчного пузыря и желчных путей, панкреатите, колите, атеросклерозе, сахарном диабете и других эндокринных заболеваниях, сопровождающихся нарушениями жирового обмена, потребление кондитерских изделий необходимо ограничить. В кондитерских изделиях, предназначенных для больных сахарным диабетом, сахар заменяют ксилитом или сорбитом. Многие кондитерские изделия, особенно предназначенные для детей, специально витаминизируют, добавляя шиповник, черную смородину, морковный сок, витаминные препараты.

**Список использованной литературы**

1. Кондитерские изделия [Электронный ресурс]: http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0% A1% D0% BB % D0% B0% D1% 81% D1% 82% D0% B8
2. Кондитерские изделия [Электронный ресурс]: http://www.amaras.biz/publ/1–1–0–1
3. Кузнецова Л.С. Кондитерские изделия [Электронный ресурс]: http://slovari.yandex.ru/dict/bse/article/00036/72000.htm
4. Что ждет российский рынок кондитерских изделий в 2009? [Электронный ресурс]: http://www.abercade.ru/research/analysis/2238.html