

STORAGE OF CONFECTIONERY PRODUCTS

*Ernazarova Makhliyo**Teacher at Samarkand Technicum of Tourism And Cultural Heritage*

Annotation: This article discusses the basic principles and recommendations for storing confectionery products. Confectionery items, due to their structure and composition, require specific storage conditions. The article provides detailed information about the ideal temperature, humidity, and packaging methods for proper storage. Special storage conditions for specific products, such as chocolate, cakes, and pastries, are also addressed. The article includes practical recommendations to maintain the quality of confectionery products and extend their shelf life.

Keywords: Confectionery products, storage conditions, temperature, humidity, packaging, shelf life, chocolate, cakes, pastries, maintaining quality, preservatives, stabilizers, refrigeration.

ХРАНЕНИЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

*Эрназарова Махлиё**Самаркандский туризм и культурное наследие**ведущий преподаватель техникума*

Аннотация: В данной статье рассмотрены основные правила и рекомендации по хранению кондитерских изделий. Кондитерские изделия имеют особые условия хранения в зависимости от их структуры и состава. В статье также подробно описаны оптимальные температуры хранения, уровни влажности и методы упаковки. Также обсуждаются рекомендуемые условия хранения таких специальных продуктов, как шоколад, пирожные и пироженые. В статье приведены практические рекомендации, направленные на создание необходимых условий для сохранения качества кондитерских изделий и продления срока их хранения.

Ключевые слова: Кондитерские изделия, условия хранения, температура, влажность, упаковка, срок годности, шоколад, кексы, торты, пирожные, сохранение качества, консерванты, стабилизаторы, охлаждение.

Кондитерские изделия – один из важных продуктов питания, потребляемых в нашей повседневной жизни. Они отличаются восхитительным вкусом, пищевой ценностью и эстетичным внешним видом. Но чтобы сохранить качество и безопасность такой продукции, важно создать правильные условия хранения. В данной статье изложены научные основы и практические рекомендации по хранению кондитерских изделий.

Характеристика кондитерских изделий

Кондитерские изделия сложны по составу, и их основными компонентами являются:

- Углеводы (сахар, крахмал) – обеспечивают сладкий вкус продукта.
- Жиры (сливочное масло, маргарин) – делают текстуру мягкой и вкусной.
- Белки (яйца, молоко) — повышают пищевую ценность продукта.
- Влажность — влияет на твердость или мягкость изделия.

Эти компоненты существенно влияют на срок хранения и состояние продукта.

Условия хранения

При хранении кондитерских изделий следует учитывать следующие факторы:

1. Температура:

- о Оптимальная температура для шоколадных изделий: +15–25°C.
- о Для тортов и печенья рекомендуется температура в холодильнике +4–8°C.

2. Влажность:

- о Относительная влажность воздуха должна находиться в пределах 60-70%.
- о Излишняя влага может привести к порче продукта.

3. Свет:

- о Воздействие солнечных лучей ускоряет процесс окисления шоколада и жирных продуктов.
- о Продукты следует хранить в темном или затененном месте.

4. Циркуляция воздуха:

- о Вентиляция должна быть хорошо организована.
- о Сладости следует хранить в закрытой таре или специальной упаковке.

Причины выхода из строя продукта

Кондитерские изделия могут быть повреждены следующими факторами:

- Развитие микроорганизмов: Высокая влажность вызывает развитие плесени и бактерий.
- Окисление: Жировые компоненты при неправильных условиях хранения окисляются, изменяя вкус продукта.
- Сушка: длительное хранение продукта в сухом месте снижает его качество.

Хранение различных видов кондитерских изделий

1. Шоколад: Шоколад следует защищать от солнечных лучей и хранить при оптимальной температуре. Высокая температура приводит к образованию белых пятен на поверхности шоколада.
2. Торты и пирожные: их следует хранить в закрытых емкостях в холодильнике. Длительное хранение таких продуктов отрицательно влияет на их вкус.
3. Печенье и сухие конфеты: их следует хранить в сухом и прохладном месте в герметичных контейнерах.
4. Мармелад и зефир: рекомендуется хранить в помещении с влажностью 60-75%, при температуре +15-25°C.

В заключение скажу, что правильное хранение кондитерских изделий позволяет надолго сохранить их качество, вкус и полезные свойства. Ненарушение условий хранения является важным условием сохранения продукции в безопасном для потребления состоянии.

Важнейшими мерами в этом отношении являются правильная упаковка продукции, обеспечение оптимального уровня температуры и влажности, а также защита от света.

ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ ССЫЛКИ:

1. Абдувахидов М. (2018). Кондитерские изделия и их консервация. Ташкент: Издательство Учителя
2. Гуламов Р. (2020). Кондитерская промышленность и технология. Ташкент: Издательство «Наука и техника».
3. Каримов Б. (2017). Современные методы хранения продуктов. Ташкент: Духовное издательство.
4. Солиев О. (2019). Обеспечение качества и хранения кондитерских изделий. Ташкент: Издательство «Экономика и технология».
5. Турсунов Н. (2021). Способы хранения и консервации. Ташкент: Издательство «Шарк».