

ПИЩЕВЫЕ СТУДНИ

Работу выполнил:

Коваленко Эдуард,

студент группы №29

по специальности «Технология
продукции общественного питания»

Научные руководители:

Бурля К.И.,

преподаватель технологии
продукции общественного питания

Терехова В.А.,

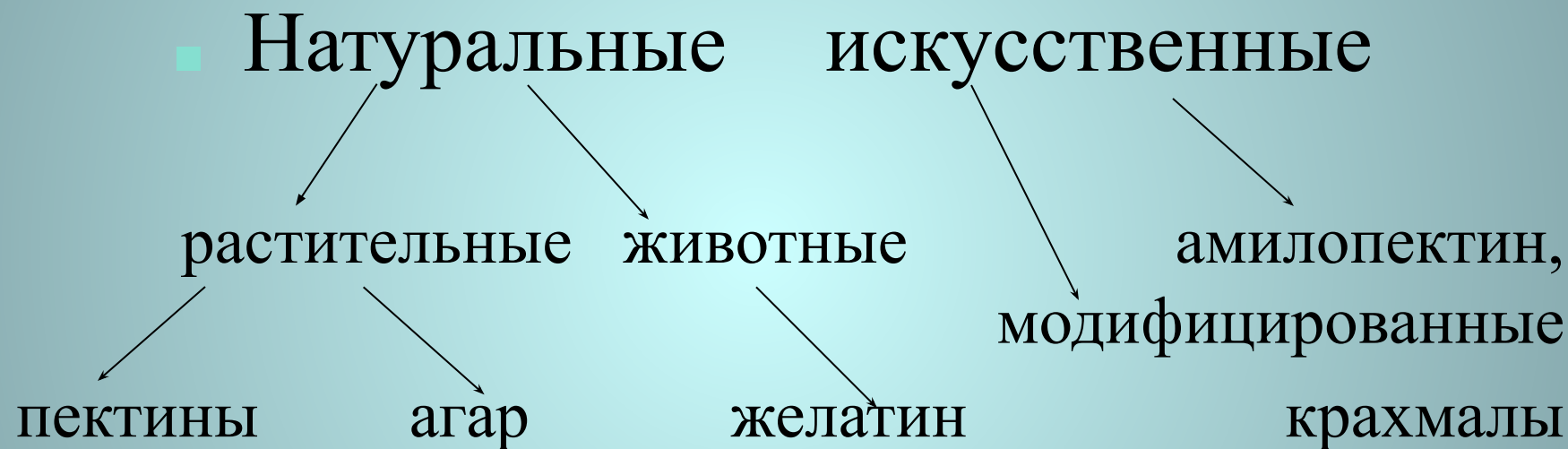
преподаватель химии высшей
квалификационной категории

Тирасполь, 2010





Желирующие вещества



№	Название	Класс орг. соединений	Сырье	Наим. конц-ция	t плавления студня	Применение
1.	Агар	Полисахариды	Красные водоросли: анфельции грацелярии желидиум	1,5%	32-39°С	Желе, мармелад, пудинги, мясные и рыбные студни, мороженое, пастила, суфле, йогурты
2.	Агароид (черноморский агар)	Полисахариды	Водоросли филлофлоры растущие в Черном море	1,5%	40-44°С	Желе, мармелад, мясные и рыбные студни
3.	Фурцелларан (датский агар)	Полисахариды	Водоросли фурцеллярии в северных морях	0,5-1%	38,1°С	Желе, мармелад, мясные и рыбные студни
4.	Альгинаты	Соли альгиновой кислоты	Бурые водоросли	-	-	Соусы, майонезы, кремы; варенье и джемы; желе
5.	Желатин	Белки	Кости, сухожилия, хрящи	2,7-3,0%	32°С	Желе, мармелад, мясные и рыбные студни
6.	Каррагинан	Сложные эфиры галактозы	Красные водоросли северной части Атлантического океана	2-5 г/л	-	Мясные и рыбные заливные блюда; желе, пудинги; мороженое; пиво
7.	Камеди	Полисахариды	Семена рожкового дерева, различные виды акации и некоторых бактерий	-	-	Используются в сочетании друг с другом или в смеси с другими студнеобразователями – пектинами или каррагинанами
8.	Крахмал	Полисахариды	Картофель, кукуруза	8%	62-62°С	Кисели
9.	Пектин	Полисахариды	Ягоды, фрукты, клубни и стебли	0,8-1,2%	-	Мармелад, желе, джемы, варенье, пастила, зефир, желейные начинки для конфет

Получение студней

■ Застудневание -

Процесс перехода раствора полимера или золя в студень

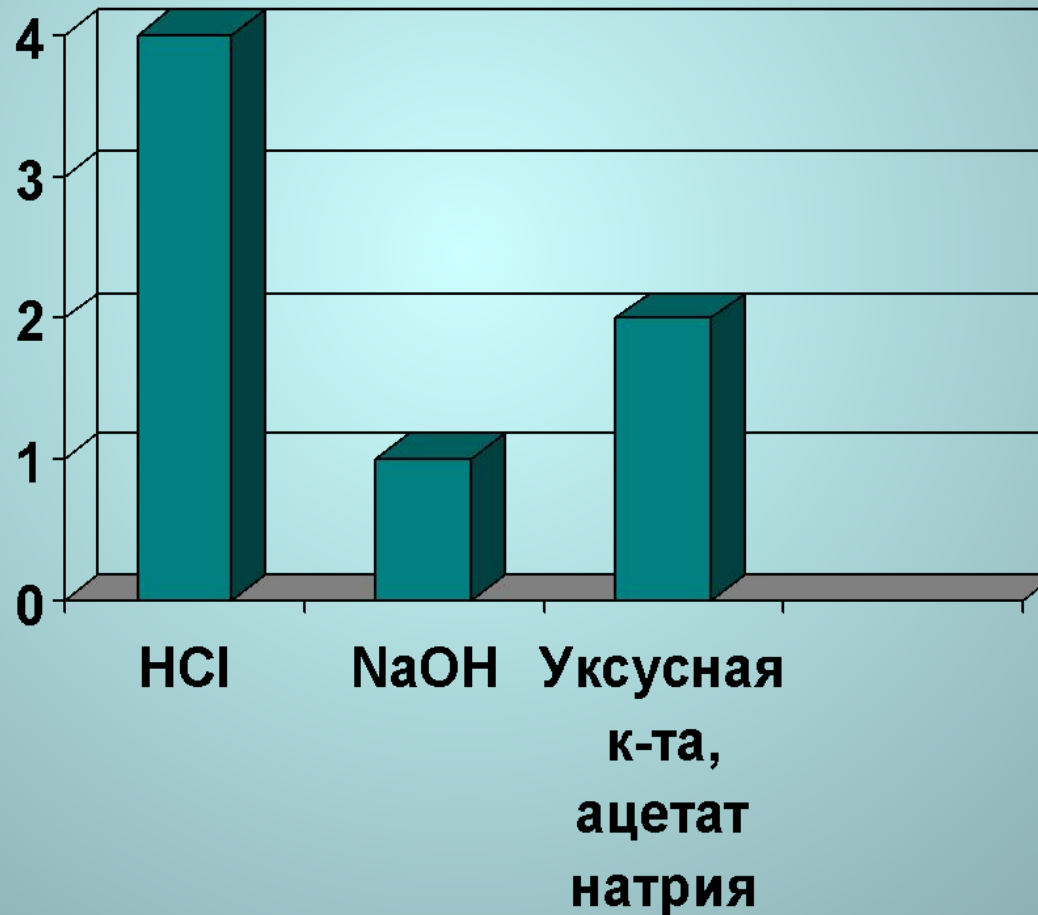


■ Набухание –

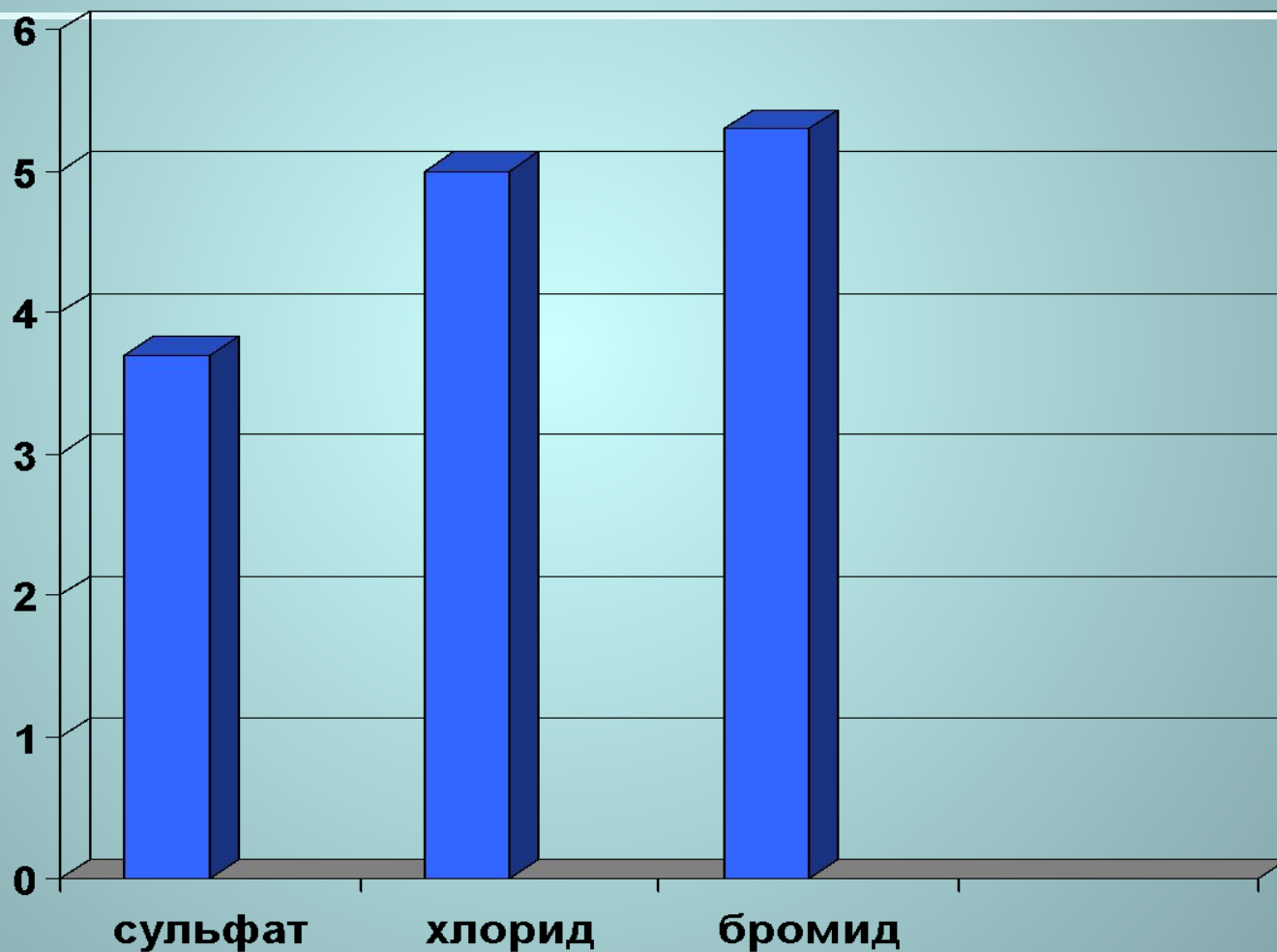
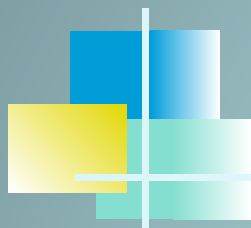
проникновение молекул низкомолекулярной жидкости в погруженный в нее полимер



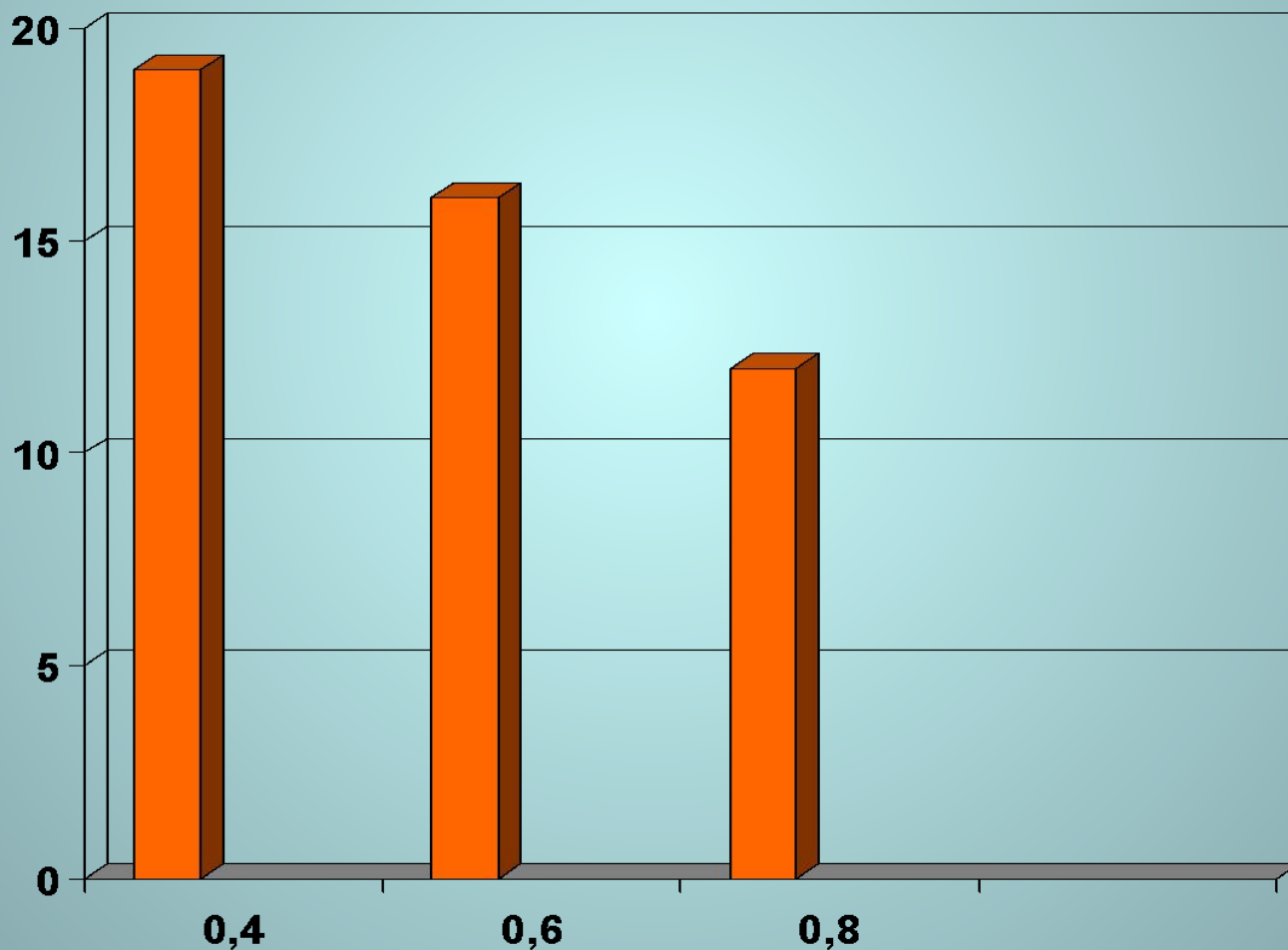
Влияние pH на процесс набухания желатина



Влияние электролитов на процесс набухания желатина



Влияние концентрации на время образования студней



Свойства студней

- Свойства

твёрдых тел:

- сохранение формы
- упругость
- эластичность

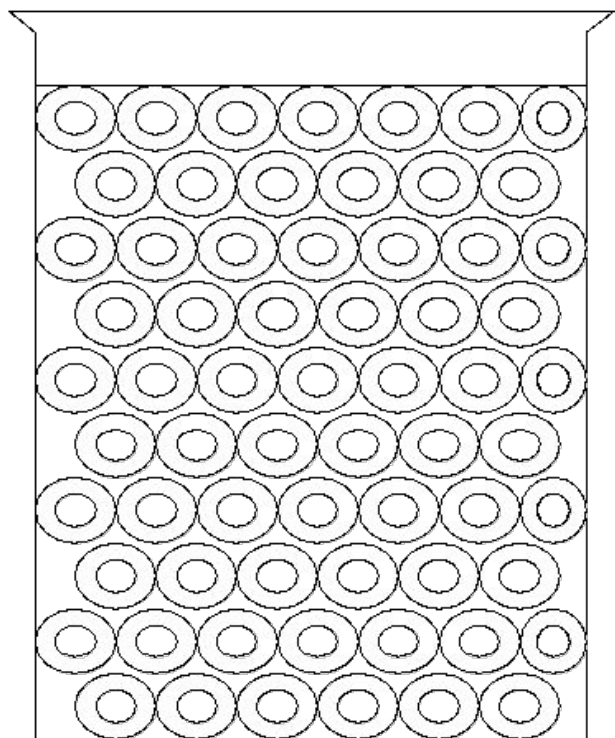


- Свойства жидкостей

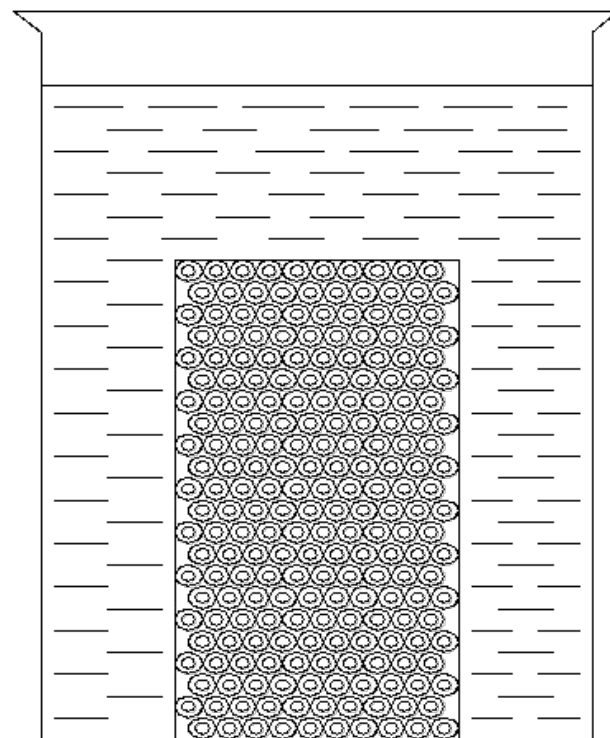
- протекание химических реакций
- диффузия



Явление синерезиса



1. свежеприготовленный студень



2. студень после синерезиса



Мармелад



Качественный жележный мармелад должен выглядеть следующим образом:

- структура – прозрачная, стекловидная;
- хорошо держит форму, не липнет к упаковке;
- четкий контур, при надавливании быстро восстанавливает форму;
- втянутые бока, хруст при разломе – признаки сухости мармелада;
- в мармеладных дольках должны четко различаться мармеладные слои – один в середине, другой – на поверхности; корочка дольки не должна быть выполнена с помощью красителя;
- вкус мармелада – не приторный, с приятной кислинкой.



Кисель

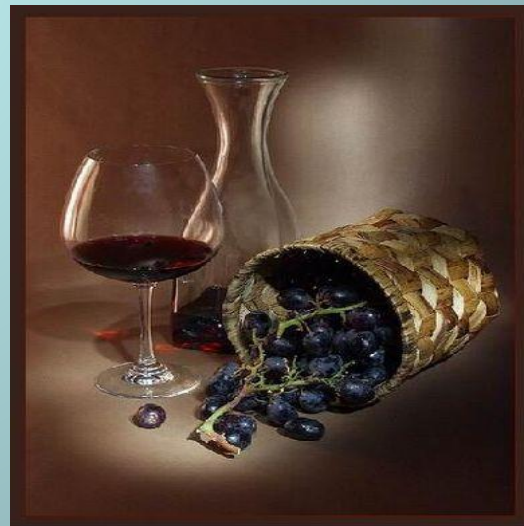
- Кисель — блюдо очень питательное: в нем и витамины, и калории. Кисель, приготовленный из высококачественных ягод или соков, по количеству органических кислот прочно держит первое место среди прочих напитков.



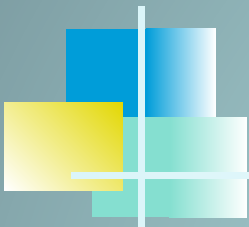
Желе



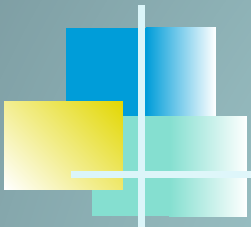
- Консистенция желе плотная студнеобразная.
- Его готовят из различных соков, цитрусовых плодов, вина, молока, миндаля, кофейных отваров и т.д.
- Готовое желе должно быть прозрачным, кисловато-сладким.
- Для улучшения вкуса желе в смесь добавляют: виноградное вино, лимонный сок или лимонную кислоту, а в желе из цитрусовых — цедру.



Муссы



Самбуки



Кремы





Студень или холодец

распространенная холодная закуска







Приятного аппетита!!!

