

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Георгиевский региональный колледж «Интеграл»

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА,  
СЛОЖНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Словарь терминов и определений  
для студентов всех форм обучения по специальности  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

г. Георгиевск, 2015

Пособие составлено в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», а также на основании рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» для специальности «Технология продукции общественного питания»

**Автор-составитель:** преподаватель специальных дисциплин  
отделения общественного питания ГБПОУ «ГРК  
«Интеграл»,  
ДИБИЯЕВА Мирена Сергеевна

**Агар** - получают из морских водорослей анфельция, произрастающих в Тихом океане. Это – высокомолекулярный полисахарид. В состав агара входят сера, кальций, магний, фосфор. Он почти не растворяется в холодной воде, но хорошо набухает, поглощая 4...10-кратное количество воды по отношению к своей массе. При кипячении агар растворяется, а при охлаждении с концентрацией водного раствора 0,3...1,0% дает стекловидный студень.

**Агароид** - получают из черноморских водорослей. Способность к студнеобразованию значительно уступает агару. Для процесса студнеобразования требуется 3,0% агароида в растворе.

**Адгезия** – (от лат. adhaesio) слипание поверхности двух разнородных тел.

**Амилолитические ферменты (амилазы)** – ферменты, расщепляющие крахмал:  $\alpha$ -амилаза (расщепляет крахмал до декстринов, при продолжительном гидролизе до мальтозы и глюкозы) и  $\beta$ -амилаза (расщепляет крахмал до мальтозы).

**Безопасность** – отсутствие риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью (жизни) человека.

**Белки** – это сложные органические соединения, в состав которых входят углерод, кислород, азот; могут входить также фосфор, сера, железо и другие элементы. Белки – наиболее важные биологические вещества живых организмов. Они являются основным материалом, из которого строятся клетки, ткани и органы тела человека. Белки могут служить источником энергии и составляют основу гормонов и ферментов, способствующих основным проявлением жизни.

**Биологическая ценность** – характеризует качество белков пищи – её перевариваемость и степень сбалансированности аминокислотного состава.

**Брожение** – распад сахаров под действием ферментов дрожжей, с образованием этилового спирта и углекислого газа.

**Вафли** - мучное кондитерское изделие из вафельных листов, прослоенных начинками. Форма вафель – квадратная, прямоугольная, круглая, треугольная, в виде палочек, фигурная (в виде орехов, ракушек, и др.) Вафли готовят с жировой, пралиновой, фруктовой, кремовой, помадной и другими начинками. Могут быть частично или полностью глазированы шоколадной глазурью или иметь другую внешнюю отделку.

**Витамины** – обладают высокой биологической активностью и участвуют в обмене веществ, регулируют отдельные биохимические и физиологические процессы. Витамины не являются пластическим материалом или источником энергии. Это низкомолекулярные органические соединения. Различают водорастворимые витамины (С, В1,

B2, B6, B12, PP фолацин – фолиевая кислота, пантотеновая кислота и биотин) и жирорастворимые витамины (A, D, E, K). Кроме того, ряд веществ относят к витаминоподобным соединениям.

**Выпеченный полуфабрикат** - кондитерский полуфабрикат, прошедший термическую обработку (выпечку), основным ингредиентом которого является мука или другое сырье, обеспечивающее кондитерскому изделию форму, прочность.

**Галеты** - печенье слоистой структуры, со сквозными проколами. Сумма массовых долей сахара и/или жира - не более 10%. Массовая доля влаги - не более 10%. В качестве разрыхлителей теста используют дрожжи и химические разрыхлители. В зависимости от состава галеты подразделяют: на простые без жира и сахара; улучшенные с жиром; диетические с жиром и сахаром. Простые галеты подразделяют: на галеты из пшеничной муки.

**Гидратация (набухание)** – способность вещества поглощать и прочно связывать влагу со значительным увеличением его объёма.

**Гидролиз** – распад вещества на составные молекулы при присоединении воды (бывает кислотный и ферментативный).

**Глазирование** - покрытие кондитерского изделия глазурью.

**Глазированная кондитерская продукция** - сахаристые и мучные кондитерские изделия, поверхность которых полностью или частично покрыта глазурью.

**Глазурь** - полуфабрикат, представляющий собой тонкоизмельченную массу, состоящую из какао-продуктов (какао тертого и/или какао-порошка) или без них, какао-масла и/или жиров - эквивалентов какао-масла или без них, и/или жиров заменителей или без них, сахара и/или заменителей и других пищевых компонентов:

- *шоколадная глазурь* - глазурь, в состав которой входит не менее 35% сухих веществ какао-продуктов, в том числе не менее 30% какао-масла и не менее 2,5% сухих обезжиренных веществ какао-продуктов. При производстве шоколадной глазури разрешается использовать какао-масло и/или растительные жиры-эквиваленты в любом соотношении. При использовании эквивалентов содержание какао-масла должно быть не менее 19%; - *молочная шоколадная глазурь* - глазурь, в состав которой входит не менее 25% сухих веществ какао-продуктов, не менее 2,5% сухих обезжиренных веществ какао-продуктов, не менее 12% сухих веществ молока и/или молочных продуктов, не менее 2,5% молочного жира, не менее 31% общего жира. При производстве молочной шоколадной глазури разрешается использовать какао-масло и/или растительные жиры-эквиваленты в любом соотношении. При

использовании эквивалентов содержание сухих веществ какао-продуктов должно быть не менее 16,5%.

**Дегидратация** – процесс потери влаги.

**Денатурация** – сложный процесс в результате которого белок изменяет все свои структуры, кроме первичной под действием температуры, механического воздействия действия кислот, щелочей и др.)

**Деформация** – размораживание (разморозка).

**Дефростированное (размороженное) кондитерское изделие** - кондитерское изделие, в котором восстановлены свойства не замороженного изделия при температуре от 0 °С до 6 °С.

**Диетическое (лечебное и профилактическое) кондитерское изделие** - кондитерское изделие, предназначенное для включения в рацион лечебного и профилактического питания с целью замены традиционных продуктов, не рекомендуемых для отдельных лиц по медицинским показаниям; они отличаются от традиционных кондитерских изделий по химическому составу, энергетической ценности или физическим свойствам.

**Диффузия** – извлечение растворимых веществ из продукта при соприкосновении его с водой. При диффузии возникает перемещение растворенного вещества.

**Дробление** - процесс измельчения кондитерского сырья (полуфабрикатов).

**Желе** – представляет собой полупрозрачную, студнеобразную массу с блестящей поверхностью, легко разрезаемую и сохраняющую придаваемую форму. Приготавливают желе разного цвета и аромата. Фигурки и кусочки желе применяют для украшения изделий.

**Жиры** – входят в продукты питания в виде животных жиров. Большое значение жиров объясняется их участием в образовании клеточных структур, особенно мембран, и выполнением различных функций. Кроме того, жиры являются источником необходимых витаминов и других биологически активных веществ. Жиры - единственный источник жирорастворимых витаминов А и D. Одновременно жиры имеют высокую энергетическую ценность и повышают калорийность продуктов. Жиры состоят из триглицеридов и липоидных веществ.

**Замороженное кондитерское изделие** - кондитерское изделие, подвергшееся замораживанию при температуре не выше минус 20 °С.

**Изделия мучные восточные** - изделия на основе муки со вкусом и ароматом восточных пряностей, добавлений, разнообразной структуры и формы.

**Карамелизация** – глубокий распад сахаров при нагревании выше температуры плавления с образованием темноокрашенных продуктов.

**Кексы** - мучные кондитерские изделия объемной формы, с крупными и/или мелкими добавлениями или без них, с начинкой или без нее, с отделкой поверхности или без нее, с массовыми долями: общего сахара - не менее 20% и жира - не менее 10%, влаги - не более 30%. Кексы изготавливают из очень сдобного теста с большим содержанием жира, яйцепродуктов, сахара и различных наполнителей – изюма, цукатов, орехов, фруктов и др. Для получения пористой структуры изделия используют дрожжи или химические разрыхлители.

**Клейстеризация** – разрушение структуры крахмального зерна, сопровождаемое набуханием.

**Кондитерская продукция** - кондитерские изделия и кондитерские полуфабрикаты, предназначенные для дальнейшего использования в сфере обращения и/или производства.

**Кондитерское изделие** - многокомпонентный пищевой продукт, готовый к употреблению, полученный в результате технологической обработки основных видов сырья - сахара и/или муки, и/или жиров, и/или какао-продуктов, обладающий преимущественно сладким вкусом и имеющий определенную форму.

**Кондитерское изделие, подвергшееся глубокой заморозке** - кондитерское изделие, замороженное при температуре не выше минус 30 °С.

**Кондитерское сдобное изделие** - изделие кондитерское сдобное различной фигурной формы, с массовыми долями: общего сахара и/или жира - более 25% к массе изделия, с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное.

**Крекер** - печенье слоистой структуры, с маслянистой поверхностью. Массовая доля общего сахара - не более 10%. Массовая доля жира - не менее 15%, влаги - не более 5%. По потребительским свойствам приближается к печенью, имеет слоистую и хрупкую структуру. В зависимости от рецептурного состава, вида используемого разрыхлителя теста, способа приготовления крекер делят на две группы: на дрожжах или химических разрыхлителях; на химических разрыхлителях без дрожжей. В рецептуру крекеров ряда наименований входят жировая прослойка, тмин, анис, лук, сыр, большое количество соли и др. Форма крекера – прямоугольная, круглая, фигурная.

**Крем** – это пластичная пенообразная масса. Сырьем для приготовления кремов служат меланж или яичные белки, сливочное масло, сливки с добавлением сахара-песка, молоко, вкусовых и ароматических веществ. При сбивании вышеперечисленных видов сырья масса становится пышной за счет насыщения воздухом.

**Меланж** – представляет собой смесь яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, профильтрованных, тщательно перемешанных и замороженных в банках. Для замены одного яйца массой 46 г (нетто 40г) берут 40 г меланжа (1:1). Хранят меланж в замороженном виде, так как он быстро портится. Размораживают его непосредственно перед использованием и в количестве, необходимом для приготовления изделий, при комнатной температуре или поставив банки в теплую воду (до 50<sup>0</sup> С). Размороженный меланж тщательно перемешивают и процеживают. Хранят при температуре – 4-6<sup>0</sup>С.

**Меланоидинообразование** – взаимодействие восстанавливающих сахаров с аминокислотами, пептидами и белками, приводящее к образованию темноокрашенных продуктов – меланоидинов (иначе меланоидинообразование называют реакцией Майяра)

**Мука** – порошкообразный продукт, полученный при измельчении зерен хлебных злаков (ржи, пшеницы и др.). Муку подразделяют на виды, типы и сорта. Вид муки зависит от того, из какой зерновой культуры она изготовлена – пшеничная, ржаная, соевая, кукурузная и др. Пшеничная мука в зависимости от технологических достоинств и назначения бывает хлебопекарной, общего назначения, макаронной, диетической (рисовая, гречневая, овсяная), пищевой (соевая), кулинарной и др.

**Мучное кондитерское изделие** - кондитерское изделие, представляющее собой выпеченный пищевой продукт, основным рецептурным компонентом которого, наряду с сахаром и/или его заменителем, является мука: мучное шоколадное кондитерское изделие, печенье (различные виды, а также крекер, галеты), вафли, пряничные изделия, кексы, рулеты, торты и пирожные, изделия мучные восточные, кондитерские сдобные изделия.

**Мучное шоколадное кондитерское изделие** - мучное кондитерское изделие, покрытое шоколадной глазурью в количестве не менее 25% от общей массы изделия или содержащее не менее 25% какао-продуктов от общей массы изделия.

**Начинка** - отделочный полуфабрикат, используемый для отделки, и/или прослойки, и/или наполнения внутренней полости кондитерского изделия.

**Нескоропортящаяся продукция** - продукция, которая для сохранения безопасности не требует специальных условий хранения.

**Осмоз** – диффузия через полупроницаемые перегородки. При осмосе возникает перемещение растворителя.

**Отделочный полуфабрикат для мучных кондитерских изделий** - кондитерский полуфабрикат, используемый для отделки выпеченного изделия или полуфабриката (прослаивания, отделки).

**Партия кондитерской продукции** - совокупность единиц кондитерской продукции одного наименования, вида, сорта, произведенной и упакованной за одну смену и оформленной документом о качестве.

**Патока** – является продуктом неполного гидролиза крахмала, задерживающим процесс кристаллизации сахарозы и повышающим стойкость мучных кондитерских изделий к высушиванию. Это – прозрачная вязкая жидкость, без постороннего запаха и вкуса.

**Печенье** - мучное кондитерское изделие, разнообразной формы, с массовой долей влаги не более 10%. К печенью относят: сахарное, затяжное, сдобное, слоеное печенье, крекер, галеты.

**Печенье затяжное** - печенье разнообразной плоской формы, слоистой структуры, со сквозными проколами, глазированное, неглазированное. Массовая доля общего сахара - не менее 10%. Массовая доля жира - не более 20%. Массовая доля влаги - не более 8%.

**Печенье сахарное** - печенье плоской формы, хрупкой, рассыпчатой структуры, с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное. Массовая доля общего сахара - не менее 17%. Массовая доля жира - не менее 10%. Массовая доля влаги - не более 6%.

**Печенье сдобное** - печенье разнообразной плоской или объемной формы, с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное. Сумма массовых долей сахара, и /или жира, и/или яичных продуктов, и/или молочных продуктов - не менее 30%. Массовая доля влаги - не более 9%.

**Печенье слоеное (типа сэндвич)** - два печенья, прослоенные отделочным полуфабрикатом, глазированные, неглазированные.

**Пирожное** - сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых). Имеет разнообразную объемную форму, с оформлением поверхностей отделочными полуфабрикатами. Внешний вид создается художественной отделкой поверхности изделий отделочными полуфабрикатами. В состав пирожных входит большое количество жира, сахара, яиц. Это штучные изделия (прямоугольные, круглые, овальные, в виде кольца и др.) различной массы и небольших размеров. Масса - не более 150 г.



**Пищевая ценность** – это комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую ценность, а также биологическую эффективность и химический состав продукта.

**Повидло** - густой слабожелирующий продукт, однородный, мажущейся и не растекающейся консистенции, кисло-сладкого вкуса, приготовленный увариванием пюре с сахаром.

**Подварка** - полуфабрикат, полученный увариванием с сахаром фруктово-ягодного или овощного пюре до содержания влаги 31%. Соотношение сахара-песка и пюре 62:80.

**Припас** - это смесь плодов с сахаром-песком в соотношении 1:1, с содержанием влаги 47,5% при получении методом стерилизации. Припасы получают из ароматных ягод и используют для ароматизации изделий.

**Пряничные изделия** - мучные кондитерские изделия разнообразной формы, с содержанием пряностей, с рисунком или без рисунка, с начинкой или без нее, глазированные различными глазуриями или неглазированные, с массовыми долями: общего сахара не менее 24%, влаги - не более 20%. Они бывают разнообразной формы и толщины с выпуклой поверхностью и высоким содержанием сахаристых веществ. Характерным для рецептуры большинства пряников является наличие в них различных пряностей. По способу приготовления пряничные изделия делятся: на заварные – с заваркой муки; сырцовые – без заварки муки. В зависимости от содержания начинки пряничные изделия делятся: на пряники без начинки; пряники с начинкой; коврижки с начинкой или без начинки.

**Ромовые баба** – штучные изделия, которые изготавливают также из сдобного теста – обязательно дрожжевого, с изюмом. Имеют форму усеченного конуса, обильно пропитаны мочкой и заглазированы помадкой.

**Рулеты** - мучные кондитерские изделия, изготовленные из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного(ых) полуфабриката(ов) с отделкой поверхности или без нее. Рулеты бисквитные – представляют собой пласты выпеченного бисквитного полуфабриката, прослоенные разнообразной начинкой, преимущественно фруктовой.

**Сбивание** - интенсивное перемешивание кондитерского полуфабриката с одновременным насыщением его воздухом.

**Скоропортящаяся продукция** - продукция, требующая для сохранения безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения и соблюдения которых она

подвергается необратимым изменениям, приводящим к вреду для здоровья потребителей.

**Срок годности кондитерской продукции** - период, по истечении которого кондитерская продукция считается непригодной для использования по назначению. Срок годности устанавливает изготовитель на основе собственных исследований или с привлечением аккредитованных испытательных лабораторий и несет за это соответствующую ответственность.

**Студнеобразование** - формирование структуры кондитерской массы при остывании.

**Студнеобразователи** - пищевые компоненты или добавки, образующие структуру кондитерского полуфабриката в виде геля. В кондитерской промышленности применяются для придания отдельным изделиям студнеобразной структуры и стабилизации пенной структуры. Студнеобразователи при введении в незначительных количествах в рецептуру изделий должны создавать прочие студни.

**Темперирование** - технологический процесс создания под воздействием температур устойчивой полиморфной формы кристаллов какао-масла.

**Торт** - сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых). Имеет разнообразную объемную форму, с оформлением поверхностей отделочными полуфабрикатами. Масса - не менее 200 г. Внешний вид создается художественной отделкой поверхности изделий отделочными полуфабрикатами. В состав тортов входит большое количество жира, сахара, яиц. Торты отличаются от пирожных более сложной отделкой, большими размерами и массой.

**Формование** - получение из кондитерской массы кондитерских изделий определенной формы и размеров.

**Цукаты** – плоды, уваренные с сахаром или в сахаро-паточном сиропе с последующим подсушиванием и обсыпкой мелким сахаром-песком. Наибольшее распространение получили цукаты из цитрусовых, арбузов, дынь, тыквы, кабачков с твердой коркой, а также из свеклы, моркови.

**Энергетическая ценность** – количество энергии, высвобождаемое из пищевых продуктов в процессе их биологического окисления.