

Édesipari termékek

Jelentős cukortartalmú, így magas táp-és élvezeti értékű, a főétkezésen kívül fogyasztott áruk.

Jellemzően magas az energiatartalmuk, bár összetevőiknél egyre inkább érvényesül a biológiai érték növelésére való törekvés. Többnyire édes ízűek, kivételt képeznek a lisztesáruk csoportjába tartozó termékek.

Cukorkák: fő alkotóelemük a cukor, mely fajtájuktól függően 50-98 %.

Alapanyaguk a répacukor, de használhatnak készítésükhöz szőlőcukrot, tejcukrot vagy szorbitot is.

Az ízesített vagy töltött cukorkáknál a töltőanyag lehet:

- hazai gyümölcs
- citrusféle (citrom, narancs, mandarin, grépfruit)
- különleges gyümölcs (mangó, kivi)
- olajos mag
- vanília
- alkohol
- méz
- ezek mesterségesen előállított esszenciája, ezek alkalmazásánál a cukorka nevében az „ízű” szót fel kell tüntetni

A cukorkák a levegőből könnyen vesznek fel nedvességet, így felületük elfolyósodik, a cukorkák összeragadnak. Ennek megakadályozására alkalmaznak a gyártás befejező szakaszában:

- ballírozást
- kandírozást
- panírozást
- drázsírozást
- szemenkénti csomagolást (paraffinozott papírt, cellofánt, kombinált csomagolást használhatnak erre a célra)
- műanyaggal kasírozott papír és Al külső burkolat

A cukorkák csoportjai

Keménycukorkák

- szacharóz és glükózsirup (vagy más a szacharóz kristályosodását akadályozó édes ízű anyagok,) víz-és állománykialakítók felhasználásával készülnek
- szerkezetük amorf, üvegszerű, szilánkosan törnek, víztartalmuk mindössze 1-2%
- felületüket vagy ballírozzák vagy kandírozzák

Csoportjaik:

- töltetlen cukorkák
 - savanyú
 - gyógycukorkák → ezeket ízesíthetik mentollal, ánizsolajjal, malátával, útifűvel, pemetefűvel (Halls, Vivil)
- töltött cukorkák
 - ezek a cukorburkon belül valamilyen töltelékkel is tartalmazznakLegértékesebb változatuk a furécukorkák, amelyek legalább 15% töltelékkel tartalmazznak. Speciális változatuk a selyemcukorka (készítésekor a meleg cukormasszát nyújtással és hajtogatással hajszálcsöves szerkezetűvé alakítják, amitől a kész cukorkák selymesen csillognak töltelékük zsíroskrém

Puhacukorkák

❖ **Fondant cukorkák:** (a szó jelentése olvadó, omló) természetes ízesítő-és dúsítóanyagokból (gyümölcs, olajos mag, marcipán, tejszármarékok, zsiradék, kakaópor), esetleg mesterséges ízesítő-és színezőanyagok felhasználásával készülnek. Alakjukat formába öntéssel alakítják ki. Legismertebb változatuk a hungarikumnak számító klasszikus szaloncukor. de készülhetnek fondantból desszertek töltelékei is.

Zselécukorkák: kocsonyás állományú, rugalmas, öntéssel formázott, felületükön kristálycukorral bevont (panírozott), kolloid szerkezetű édességek. Az értékesebb változatuk gyümölcsből készültek. A pektinnel készületeket gyümölcscocsonyának nevezik. Ezek a kevésbé értékes változat

Gumicukorkák: legfontosabb alkotójuk a zseléanyag (ami gumiarábikum vagy zselatin). Ízesítik, majd öntéssel alakítják ezeket különböző figurákká. A gyerekek körében rendkívül népszerűek, de nagyobb mennyiségű fogyasztásuk nem javasolt (mesterséges színezék és illatanyaguk miatt).

Karamellák: szacharózból, keményítősörpéből és 8-20% növényi vagy tejszírral készült áruk.

Zsirtartalmuktól függően lehetnek:

- kemény vagy toffee
- puha, vajkaramellák
- kristályos
- gumi
- tej

Drazécukorkák: korpuszból, tehát egy belső magból és bevonatból (dekliből) álló, gömbölyű vagy azt megközelítő formájú áruk.

A korpusz anyaga lehet fondant, zselé, grillázs, karamella, keménycukorka, marcipán, mazsola, mogyoró.

A dekli pedig cukor vagy csokoládé.

Jellegzetes cukordrazsék:

- francia draszé
- dunakavics
- M and M's
- Smarties

Túlzott fogyasztásuk mesterséges színyanyagaik miatt nem ajánlott.
A csokoládédrázsék desszertek anyagai vagy édességboltokban kimérve is kaphatóak.

Likőrös cukorkák: kéregöntéssel készülnek

A kialakult cukorburok magába zárja az alkoholos töltelékét. Értékesebb változataikat csokoládéval vonják be, ezek a pralinék. (Ismert a Dianás cukor).

Rágógumik: vízben oldhatatlan, rágható gumianyagból, cukorból, színező-és ízesítő anyagokkal készülnek.

Jellegüktől függően három típust különböztethetünk meg.

- keményebb állagú, hagyományos chewing gumi
- puhább állagú, felfújható bubble gum
- olvadó rágógumi
- *cukormentes: szorbittal ízesítettek, nagyobb mennyiségű fogyasztásuk hasmenést okoz*

Préselt cukorkák: szacharózból vagy glükózból, ízesítőanyagokból préseléssel előállított áruk.

Csoportjai:

- szőlőcukor tabletták, amely citrom, mentol, ánizs ízben készülnek
- szájízesítő tabletták: minimális energiatartalommal rendelkeznek, sokféle ízesítésűek lehetnek.

A préselt cukorkákat papír vagy műanyag dobozokba csomagolják.

Egyéb cukorkák:

- ❖ medvecukor
- ❖ nyalóka
- ❖ csavartrúd
- ❖ puffasztott édességek (rizsből, kukoricából készítik, színezéssel és ízesítéssel pl.: zizi)

Kakaó és csokoládé áruk:

Alapanyaguk a kakaó bab, a trópusi éghajlaton termő kakaófa toktermésének a magja. A kakaóbab kémiai összetétele táplálkozási szempontból igen kedvező. Legjelentősebb része a kakaóvaj 34C°-on olvadó, könnyen emészthető, avasodásra kevésbé hajlamos zsiradék. Fehérjét, keményítőt is tartalmaz. Hatóanyaga a teobromin nevű alkaloid, amely a koffeinhez hasonlóan élénkítő hatású az idegműködésre, fokozza az erőnlétet, de kevésbé hat a szív működésre, ezért a kakóbabból készült termékeket gyermekek is fogyaszthatják. Ergoszterint is tartalmaz.

A kakaóbab feldolgozása a kakaópor készítése két lépésben zajlik:

A termőterületen a termésből kinyerik a babokat, azeket ponyvákön szétterítik, majd banánlevelekkel letakarva erjesztik, fermentálják, ez az íz és a szín kialakítása szempontjából fontos művelet

Az importáló országok feldolgozó üzemében különböző termőterületekről származó kakaóbabokat összekeverik, mert így biztosítható az állandó minőség, majd válogatják,

tisztítják és pörkölik (ez minőségjavító művelet), töretik, őrlik. Az őrlés eredménye a kakaó tészta vagy kakaómassza, ami a csokoládégyártás alapanyaga is. Majd ezt feltárják (lúgos anyagokat adnak hozzá a lebegőképesség javítására) majd sajtolják, ennek eredménye a kakaópogácsa és a kakaóvaj.

Kakaópor: kakaópornak a zsírtartalmától részlegesen megfosztott, pörkölt kakaóbab porszerű örleményét nevezzük. Előállításának nyersanyaga a kakaó tészta.

A kakaópor minőségét íze, illata, színe, zsírtartalma, őrlési finomsága, oldhatósága határozza meg.

A jó minőségű kakaópor tiszta illatú, sötét barnásvörös színű, telt aromájú termék. a belőle tejjel készült ital teljesen sima és állás közben csak elhanyagolhatóan csekély üledékkiválás észlelhető. Zsírtartalma megfelel a szabványban rögzített értékeknek.

Értékcsökkentő tulajdonságok: jellegtelen, esetleg savanyú íz, illat, fakó szín, nagyfokú üledékképződés. Ritkán előforduló hiba az avasodás és molyosodás.

A kakaópor választéka:

Hagyományos kakaóporok-előkészítésükhöz a tejet fel kell forralni és benne a kakaóport és cukrot tökéletesen elkeverni.

hazai: csemege, Arany, Szerencsi

import: Holland kakaópor

Csomagolásuk: zsírálló papír+kartondoboz, fémdoboz, kombinált anyagú zacskó

Tárolásuk: szellős, hűvös, száraz helyen

instant kakaópor: elkészítésük egyszerűbb, mert hideg tejben is maradéktalanul oldódnak (porlasztva szárítással készülnek a kész kakaó italból eltávolítják a vizet, meleg levegő segítségével, majd a port granulálják)

Hazai: Bedeco

Licence: Nesquick (megveszik a gyártási lehetőséget)

Import: Bendorp, Milka

Csomagolás: Kombinált anyagú zacskó vagy műanyag doboz

Csokoládé:

Kakaótésztából, kakaóvajból, cukorból és esetleg járulékos anyagokból készült édesipari termék

Csokoládé csoportosítása történhet:

1. Összetételük alapján:

Étcsokoládé

keserű	40% cukrot tartalmaz Újabb változataik 60, 70, 80, 90% kakaómasszát is tartalmazhatnak. Ízesíthetik narancshéjjal, chilivel. Ezek rendkívül értékesek, kis mennyiségű, napi fogyasztásukat javasolják. Pl. Lindt
félédes	50% cukrot tartalmaz
tortabevonó	63% cukrot tartalmaz

Ezen kívül legfeljebb vanillint tartalmazhatnak.

Tejcsokoládé: sűrített tejet, tejport, tejszínt is tartalmaznak

Dúsító anyagot tartalmazó csokoládék: ma ezek a legnépszerűbbek. (olajos magvak, puffasztott, pelyhesített termékek, cukorkák, aszalt gyümölcsök, kókusz, más aromaanyagok).

Mokka csokoládé: finomra őrölt kávé őrleménnyel készülnek

Fehér csokoládé: kakaó tésztát nem tartalmaz (ma már dúsított változatai is léteznek)

2. **Töltés szerint:** töltetlenek az előbb felsorolt valamennyi termék, töltöttek választékuk szűk
3. **Alak szerint:** táblások, apró tömör és üreges – ezek a figurás készítmények pl. télapóra, húsvétra készült termékek, kinder tojás, csokoládé függelékek

Csokoládés áruknak azokat a termékeket nevezzük, amelyeknek, csak a külső felületük csokoládé.

Választékuk rendkívül széles, értéküket elsősorban az adalékanyagaik minősége határozza meg.

Lehetnek:

1. Darabárúk

- **Mártottak:** egy belső korpuszt csokoládéval vonnak be (sport, szamba, kapucíner)
- **Áthúzottak:** a korpuszt csak felül dúsítják csokoládéval (régisport szelet)
 2. **Desszertek** vagy bonbonok: változatos korpuszú, apró méretű, csokoládéval bevont csemegék (After Eight, Ferreo Rocher)
 3. **Konyakos meggy:** speciális magyar édesség, korpusza kimagozott alkoholos meggy, gyártásakor ezt fondán masszába mártják, majd ennek megszilárdulása után csokoládéba. (Mon Cherry)

Csokoládé minőségét meghatározó tényezők:

Érzékszervi tulajdonságok, az alkotók minősége és egymáshoz viszonyított aránya és a csokoládéanyag kidolgozása.

Jó minőségű csokoládé:

Fényes felületű, ép, sérülésektől, kiszürküléstől, foltosodástól mentes. Alakja szabályos a forma nyomai, finom rajzolatai jól láthatók. Állománya egyenemű, sima tapintású, selymesen fénylő. Íze, illata határozott, tiszta, csokoládéra jellemző.

Értékcsökkentő tulajdonságok:

kevés kakaóvajjal készült, a nem kellően finomított csokoládé állománya szemcsés, érdes, olvadékonysága sem kielégítő. Kakaóvaj részleges kiválása következtében kiszürkülés, jellegtelen íz, illat. Törött tábla, fénytelen felület, sérült szeletbeosztás, hiányos rajzolat. Súlyos kifogás, ha a csokoládé savanyú, olajos magvaktól avas ízű.

Nugátok: olajtartalmú magvakból és cukorból, hengerléssel készülnek.

ismerünk:

Nemes nugátokat, ezek az édesipar legértékesebb termékei. Pörkölt mandulából, mogyoróból készülnek, kakaóvaj, kakaótészta és cukor hozzáadásával. Előállításuk megegyezik a csokoládéval, kivéve a formázást. A kész nugátmasszát keretekbe simítják, majd hidegen dermesztik. A megszilárdult nugátlapok alsó és felsőlapjait olvadt csokoládéval vonják majd szeletekre vagy kockákra vágják.

Készülhetnek: kakaóporral – barna

kakaópor nélkül fehér nugátok

(tenger gyümölcsei, Kathy)

Egyszerű nugátok: készítésükhöz földimogyorót, napraforgómagot, szóját használnak fel, melyeket enyhén megpörkölnék, majd növényi zsiradék és cukor hozzáadásával egyneművé dolgozzák-. Bevonó anyaguk kakaó tartalmú zsírmassza. Sokkal kevésbé értékesek, mint az előző csoport. Elsősorban olcsó táblásárúként kerülnek a forgalomba. (Africana, Americana(ezek tehát nem csokoládék!))

Marcipán és marcipán jellegű termékek: A marcipán hámozott mandulából, cukorból és adalékanyagokból, hengerléssel történő egyneműsítéssel készült áru.

Annál értékesebb, minél több mandulát tartalmaz.

Ismert áru a perszipán, ami őrölt barackmagot tartalmaz. Leggyakrabban cukrászdában használják fel, bár ma már kereskedelmi forgalomban is kaphatók. értékes desszertek anyagai. Ismert pl. a Mozart termékcsalád vagy a Szamos marcipán.

Grillázstermékek: olvasztott, karamellizált szacharóz, egész vagy aprított olajos magvak, és egyéb adalékok meghatározott arányú elegyítése és formázása útján nyert, kemény édességek. bevonva is forgalomba kerülhetnek.

Édesipari lisztesárúk

Édesipari tartós sütemények a 30 napnál tovább eltartható lazított tésztából sütött, csekély víztartalmú, töltött vagy töltetlen termékek.

Csoportjaik:

Kekszek: többnyire búzalisztből vízzel vagy tejjel , édesítőszer, zsiradékok, só, lazítószer (sütőpor, szalakáli), aromaanyagok felhasználásával, sütéssel készített áruk. Minél több a zsiradék, annál omlósabb a keksz. Járulékos anyagaik a vanília és az etil-vanillin

Csoportjaik:

1. Állományuk szerint lehetnek:

kemények víztartalmuk 5% háztartási keksz

félkemények 7-10% Albert keksz

omlósak 20% győri édes ma már nagyon széles a választékuk ízesíthetik: kakaóval, kókusszal, csokoládé darabkával – győri édes, győri jó reggelt

2. Ízesítésük alapján:

édesek: a fent említettek

sósak: kréker, korpovit, tucc

3. Készítésük szerint:

töltetlenek

töltöttek: Pilóta, Derby

mártottak: Derby, Rival

Ostyák:

A kekszek összetételével megegyező anyagú, folyékony tésztából készülnek. A sűrűn folyó tésztát a sütővasnak nevezett fémformákba öntik, majd kisütik. A laza tészta szerkezetet a sütés közben felszabaduló CO gáz biztosítja.

Csoportosításuk:

Készítésük alapján:

1. töltetlenek

ízesítés nélküliek: ezek nem kerülnek kereskedelmi forgalomba

ízesítettek: édesek: fagylalt tölcsérek, tortalap

sósak: tallérok, amiket ízesíthetnek sajttal, paprikával, köménnyel

2. töltöttek: ezek a nápolyik illetve a barackmag töltetlékük lehet zsíroskrém vagy fondán, nugát

3. mártottak: csokoládés parány: ét-és tejszósz is létezik

bonbonetti: karamellizált ostyáruddacskába nugát krémet töltenek és bevonják csokoládéval

Grandoletti: a karamellizált ostyát ét vagy tejszószal bevonják ma jellemzőek a darabáruk is: Balaton, Milka Waffelini

Piskóták: lisztből, tojásból, cukorból, tojásos lazítással készülnek. vanilián vagy etilvanilinen kívül más járulékos anyagot nem tartalmazhatnak. Állományuk habszerűen laza. legismertebb változata a babapiskóta, amely magas biológiai értékű, könnyen emészthető termék. Fogyasztását ezért kisgyermekeknek ajánlják. ma létezik kukoricalisztből készült változat, amit lisztérzékenyek is fogyaszthatnak illetve teljes kiőrlésű is.

A csoport másik képviselője a piskóta tortalap, amit dobos torta készítéséhez használnak.

Mézesárúk:

Valódi mézes sütemények: 75% búza és 25% rozslisztből, mézből sütőporos lazítással készült, változatos adalékanyagok felhasználásával. Ezek lehetnek:

fűszerek szegfűszeg, fahéj, ánizs, szerecsendió

cukrozott gyümölcsök

narancs, citromhéj

kakaópor

Mézes jellegű sütemények: méz helyett cukrot vagy cukrot tartalmaznak. kevésbé értékesek

Ma léteznek töltött változataik is pl. bombi

felületüket cukormázzal vagy csokoládéval is bevonhatják.

Teasütemények

Általában omlós tésztájúak, vagyis nagy mennyiségű zsiradék felhasználásával készülnek.

Lehetnek:

- édesek, tésztájuk igen változatos. Töltve vagy töltetlenül készülnek. tetszetősségüket és élvezeti értéküket növeli ha csokoládéval vonják be, vagy gyümölcsvelővel, magvakkal dúsítják a süteményt. Ilyenek pl.. linzerek, tere-fere, csokoládés perec
- sósak: sajttal, fűszerekkel ízesítik: maxi mix, sós perec

Egyéb édesipari lisztes áruk: a pászka, a kétszersült, a ropogós kenyér, a pirított kenyér és hasonló pirított termékek

Félkész édesipari lisztesárak: torta és süteményporok, amelyek vízzel vagy tejjel elkeverve, sütés után fogyaszthatók illetve a puding porok – mesterséges színyanyagaik miatt túlzott fogyasztásuk nem javasolt.

Diétás édesipari termékek: ezek közül legfontosabbak a diabetikusak – cukorbetegek számára készülnek

Csomagolásukon a kémiai összetételüket fel kell tüntetni.

Választékuk: cukorkák: szorbitból készülnek

csokoládék: szintén szorbitot tartalmaznak, haza választékuk szűk, ma már kaphatók import áruk, és a gyerekek részére figurális készítmények is. Neves import termékek a Horex, Milka, Canderel.

nugátok: szacharinnal és szorbittal készülnek

lisztesárak: valamennyi édesipari lisztesáru készül diétás változatban. legjelentősebbek a lisztérzékenyek számára készíttetek, amelyek kukorica vagy rizslisztből készülnek. Cukorbetegek számára mesterséges édesítőszerrel vagy csökkentett keményítőtartalmú liszttel gyártott árut kínálnak.

Az édesipari áruk csomagolása.

csomagolhatják egyedileg – ez lehet táblás, borítékos, különleges –ez kézzel történik csoportos

ömlesztett

díszcsomagolás

Tárolásuk száraz, hűvös helyen történjen. Érzékeny szagokra, az eladótérben és a raktárban egyaránt ügyelni kell a tiszta, szagmentes légtérre.