

Édesipari termékek

Nagy cukortartalmú, jelentős energiaértékű, magas élvezeti értékű élelmiszerek.

Traszkovics Zsolt
traszkovics@tanmuhely.hu
www.tanmuhely.hu

Csoportosításuk

- Cukorkák
- Kakaó- és csokoládéárak
- Nugátok és nugáthoz hasonló készítmények
- Édesipari lisztesárak
- Diabetikus édesipari készítmények

Cukorkák

Fő alkotórészük a cukor, de tartalmaznak járulékos anyagot (ízesítők, színezők) és némelyiket töltik is.

Cukorkák csoportosítása I.

- Keménycukorkák
 - Töltetlen (savanyú, gyógy)
 - Töltött (gyümölcsvelő, ízesített cukorszörp, zsíroskrém)
 - Selyemcukorkák (töltelék mindig zsíroskrém)
- Puhacukorkák (fondanárak – olvadó, omló)
 - Krémfondan (természetes eredetű anyagok, jobb minőség)
 - Francia fondan (kevésbé krémszerű, mesterséges ízesítőanyagok)

Cukorkák csoportosítása II.

- Zselécukorkák: kocsonyás állapotú
 - Gyümölcszselé – pektinben gazdag gyümölcsből készül (ribiszke, málna)
 - Cukorzselé - kocsonyásító anyaga agar-agar, mesterséges anyagok, ragadós felületű
- Karamellák- enyhén pörkölt, karamellizált cukorból, sok zsiradék felhasználásával
 - Kemény
 - Puha-képlékeny, szájban könnyen oldódó
 - Kristályos- „fadzs” készítmények, omlós, kristályos szerkezetű
 - Habosított – gyümölcscsörppel ízesített
 - Rágógumi karamellák – zselatin felhasználásával

Cukorkák csoportosítása III.

- Préselt cukorkák –szőlőcukor tableta, Tic-Tac
- Drazsék:
 - belső mag (korpusz) lehet karamell, cukor, mogyoró, zselé stb.
 - külső bevonóréteg (dekli) lehet cukor, csokoládé
- Likőrös cukorkák – folyékony, alkoholos töltelék
- Rágógumik – oldhatatlan, de rágható
 - Chewing gum (csujin gam) keményebb állagú
 - Bubble gum (bablegam) puhább állagú, felfújható
 - Olvadó rágógumi

Cukorkák csoportosítása IV.

- Egyéb cukorkák
 - Gumicukorkák
 - Medvecukor
 - Nyalóka
 - Csavartrúd
 - Puffasztott édességek



Kakaó és csokoládéárak

Kakaóbabból készített magas
tápértékű élelmiszerek.
Kiemelkedő élvezeti értékűek.

Kakaópor

- Kakaópornak a zsírtartalmától részlegesen megfosztott, pörkölt kakaóbab porszerű örleményét nevezzük.
- Értékcsökkentő tulajdonságai: savanyú íz, illat, szürkült fakó szín, nagyfokú üledékképződés
- Egyre népszerűbb a gyorsan oldódó kakaópor, melynek 70-84 %-a cukor



Csokoládé

- Kakaótésztából, kakaóvajból, cukorból és jelleget adó járulékos anyagokból előállított termék.
- Nagy választékban forgalmazott termékek
- Csoportosításuk alakjuk és összetételük szerint történik

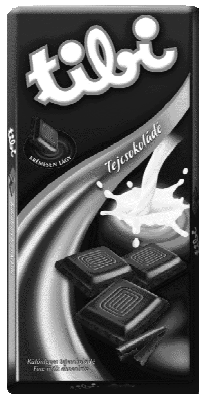
Csokoládék csoportosítása

Összetételük alapján

- Étcsokoládék
 - Késű, félédes, háztartási
- Tej vagy tejszíncsokoládék
- Mokka-csokoládék - kávéőrleménnyel
- Olajos magvakal készített csokoládék
- Fehér csokoládé

Alakjuk szerint

- Táblás csokoládék
 - Tömör, töltött
- Apró tömör csokoládék
- Üreges alakzatok
- Csokoládé függelékek (reliefek)



Nugátok és nugáthoz hasonló termékek

Olajtartalmú magvakból és cukorból készülnek.

Nugátok csoportosítása I.

- Nemes nugátok – pörkölt, vagy natúr mogyoró, mandula és cukor egyenműsítésével készült értékes termék. Bevonóanyaga csokoládé.
- Egyszerű nugátok- olcsóbb olajtartalmú magvak felhasználásával készült. Bevonóanyaguk: kakaóporból készített zsírmassza

Nugátok csoportosítása II.

- Marcipán- mandula-őrleményből és cukorból készítik.
- Perszipán – mandula helyett barackmag-belet használnak
- Grillázs- karamellizált cukorból és pörkölt olajos magvakból készítik

Nugátok minőségi jellemzői

- Érzékszervi tulajdonságok
- Alapanyagok aránya, minősége
- Bevonat vastagsága, színe, fénye
- Egynemű, sima, képlékeny állomány
- Szín és íz utal a felhasznált alapanyagokra
- Értékcsökkentő tulajdonságok
 - Túl kemény állomány, kiszürkült felület, avasodás.