

## *Лекция 2. Товароведная характеристика сырья*

### *Мастика сахарная*



Калории, ккал: 393

Белки, г: 0.0

Жиры, г: 1.0

Углеводы, г: 96,0

Мастика – это изобретение 16 века, которое изначально получило популярность в виде конфет, и лишь в начале 20 века стала частым украшением для тортов. На сегодняшний день она активно применяется кондитерами в сочетании с другими видами украшения (например, с айсингом).

Её текстура эластична, тестообразна и позволяет придать требуемую форму. Она играет роль основы-покрытия, обеспечивая гладкую основу для дальнейшего украшения торта, с её помощью можно сделать также окантовку и изготовить различные украшения (вырезая формы и фигуры, рисуя на ней сиропом или шоколадом).

Следует отметить, что только крепкие торты могут выдержать вес мастики, а для более лёгких тортов (с недостатком структурной целостности) её использование невозможно.

Рецептур приготовления сахарной мастики множество, поэтому такую пластичную массу можно изготовить даже в домашних условиях, выбрав понравившийся вариант (калоризатор). При отсутствии времени можно приобрести готовую мастику, но только иностранного производства, так как в России она не изготавливается. Она, как правило, имеет следующие названия: желатиновая или пластичная масса, фондант, паста для моделирования, сахарная паста, gum paste, sugar paste.

Важно знать, что эта масса очень быстро застывает, поэтому требует хранения в плотно закрытой ёмкости.

#### Калорийность мастики сахарной

Калорийность мастики сахарной составляет 393 ккал на 100 грамм продукта.

#### Состав мастики сахарной

Состав мастики характеризуется разнообразием, но основа всегда одна – это сахарная пудра.

Дополнительными компонентам служат: крахмал, желатин, белок, марципан, маршмеллоу.

Кроме того, зачастую используются различные ароматизаторы и красители.

#### Полезные свойства и вред мастики сахарной

Польза мастики сахарной зависит от ее дополнительных составляющих, например желатин и марципан.

Желатин выполняет функцию восстановления хрящей и защиты суставов. Благодаря высокому содержанию коллагена, он улучшает состояние волос и ногтей; приводит в норму работу центральной нервной системы и головного мозга; содействует хорошему обмену веществ; укрепляет сердечную мышцу.

Марципан также обладает полезными свойствами. Он содержит витамин E, помогающий в борьбе со стрессом и выполняющий функцию защиты клеток от повреждения.

Но не стоит употреблять мастику сахарную в больших количествах. Этот продукт состоит из сахара, что отрицательно отражается на фигуре, зубах и организме в целом.

#### Рекомендации по использованию мастики сахарной

Мастика сахарная - это довольно капризный продукт, поэтому новичкам следует ознакомиться с тонкостями её применения. Перед работой мастику следует тщательно вымесить, раскатать на столе, предварительно присыпав крахмалом или сахарной пудрой.

Её не допускается выкладывать на кондитерский крем (calorizator). Он требует обязательного покрытия слоем бисквита или жиросодержащим кремом, лишь после этого возможно обволакивать изделие мастикой. Затем на торт помещаются заранее подготовленные детали и фигурки, которые крепятся с помощью капельки воды. Если украшения сделаны из сахарной мастики, то рекомендуется их предварительно подсушить на открытом воздухе.

#### *Красители*



Красители добавляются к пищевым продуктам для восстановления природной окраски, утраченной в процессе обработки или хранения, повышения интенсивности природной окраски и окрашивания бесцветных

продуктов, а также для придания продуктам привлекательного вида и цветового разнообразия.

Основные группы пищевых красителей:

1. Смесевые красители;
2. Синтетические индивидуальные красители;
3. Натуральные красители.

Синтетические пищевые красители, в отличие от натуральных, не обладают биологической активностью и не содержат вкусовых веществ. При этом они обладают значительными технологическими преимуществами по сравнению с натуральными: менее чувствительны к условиям технологической переработки и хранения; термостойки; дают яркие, довольно стабильные, легковоспроизводимые цвета; хорошо растворимы в воде.

Красители существуют в виде мелкодисперсных порошков, гранул и алюминиевых лаков.

Натуральные красители выделяют физическими способами из растительных и животных источников. Иногда для улучшения технологических и потребительских свойств красящие вещества подвергают химической модификации. Сырьём для натуральных пищевых красителей могут быть ягоды, цветы, листья, корнеплоды, отходы переработки растительного сырья и т.д.

Содержание красящих веществ в натуральных красителях и их оттенок зависит от условий произрастания растений, времени сбора и т.д.

К натуральным красителям относятся: лукаротин ( $\beta$ -каротин), аннато, антоцианы, куркумин, свекольный красный (бетанин), кармин, карамельный колер (сахарный колер), солодовый экстракт, уголь (уголь растительный), медные комплексы хлорофилла.