

Wady powstające podczas niewłaściwego przechowywania produktów cukierniczych

Autor: mgr inż. Marta Sternik

Produkt: karmelki



Wady:

- ▶ Wchłanianie wilgoci z otoczenia
- ▶ Zlepianie się karmelków



Sposoby zapobiegania wadom:

- ▶ Monitorowanie wilgotności względnej powietrza w magazynie (nie powinna przekraczać 65%)
- ▶ Przechowywanie karmelków zawiniętych lub hermetycznie zapakowanych

Produkt: pomadki mleczne



Wady:

- ▶ Powstawanie zjełzłego smaku



Sposoby zapobiegania:

- ▶ Przechowywanie w zaciemnionym miejscu bez dostępu promieni słonecznych
- ▶ Szczelne zapakowanie produktu gotowego w nieprzezroczyste opakowanie

Produkt: czekolada



Wady:

- ▶ Powstawanie „kwiatu tłuszczowego”
- ▶ Siwienie cukrowe
- ▶ Wysychanie nadzienia czekolady
- ▶ Mikrobiologiczne psucie się nadzienia

Sposoby zapobiegania:

- ▶ Nieprzekraczanie temperatury 18°C w trakcie przechowywania
- ▶ Unikanie dostępu promieni słonecznych
- ▶ Unikanie nagłych zmian temperatur
- ▶ Stosowanie odpowiednich surowców do nadzień

Wady czekolady- siwienie cukrowe



Produkt: chałwa



Wady:

- ▶ Wyciekanie oleju
- ▶ Ciemnienie chałwy
- ▶ Zawilgocenie powierzchni
- ▶ Gorzknienie
- ▶ Jęłczenie tłuszczu

Sposoby zapobiegania:

- ▶ Dodatek mleka w proszku lub białka
- ▶ Stosowanie właściwych opakowań (papier parafinowany, folia aluminiowa lub celofan)
- ▶ Utrzymywanie stałej temperatury w magazynie (około 10 °C)

Produkt: wafle



Wady:

- ▶ Wysychanie powierzchni
- ▶ Pękanie
- ▶ Wilgotnienie powierzchni
- ▶ Odkształcanie

Sposoby zapobiegania:

- ▶ Przechowywanie wafli szczelnie opakowanych
- ▶ Kontrolowanie wilgotności powietrza
- ▶ Przechowywanie w niedużych stosach



Ogólne warunki, jakie powinny panować w magazynie wyrobów cukierniczych gotowych

- ▶ Brak dostępu promieni słonecznych
- ▶ Pomieszczenia regularnie wietrzone, pozbawione obcych zapachów
- ▶ Temperatura panująca w magazynie 16-18°C
wyjątki: chałwa- temperatura maksymalna 10°C
wafle- temperatura maksymalna 30°C
- ▶ Wilgotność względna powietrza nie wyższa niż 75%
- ▶ Bezwzględny zakaz obecności szkodników





Dziękuję za uwagę



Obrazy umieszczone w prezentacji zostały pozyskane ze źródeł Internetu.