

Федеральное агентство по образованию
Государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Казанский государственный технологический университет»

И.А. Илларионова, Д.В. Хрундин, О.А. Решетник

**ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО
ПО РАСЧЕТУ РЕЦЕПТУР КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Учебно-методическое пособие

Казань
КГТУ
2010

УДК 664
ББК 36.84

ISBN 978-5-7882-0956-2

Практическое руководство по расчету рецептур кондитерских изделий: Учебно-методическое пособие / Казан.гос. технолог. ун-т; И.А. Илларионова, Д.В. Хрундин, О.А. Решетник. – Казань: Изд-во Казан.гос. технолог. ун-та, 2010. – 80 с.

Содержит материалы, необходимые для расчета рецептур сахаристых и мучных кондитерских изделий. Приведена классификация и основные методы расчета рецептур, изложены виды потерь в кондитерском производстве, способы замены одного вида сырья другим.

Предназначено для студентов факультета пищевых технологий специальности 260202 – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Подготовлено на кафедре технологии пищевых производств.

Печатается по решению редакционно-издательского совета Казанского государственного технологического университета

Рецензенты:

Гл. технолог Союза производителей РТ *Р.С.Таштабанова*,

Технический директор

ООО «Кондитерская фабрика «Заря»» *Н.А.Салихов*

© Илларионова И.А., Хрундин Д.В.,
Решетник О.А., 2010

© Казанский государственный
технологический университет, 2010

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
Введение	3
1. Виды потерь в кондитерском производстве	3
2. Виды рецептур	4
3. Расчет рецептур кондитерских изделий	6
3.1. Способ составления рецептур на кондитерские изделия	7
3.2. Расчет выхода полуфабрикатов и составление однофазных рецептур	8
3.3. Производство мучных кондитерских изделий	10
4. Методика расчета рецептур	13
4.1. Составление многофазных рецептур	14
4.2. Расчет сложных (многофазных) рецептур	14
4.3. Алгоритм расчета	16
4.4. Определения количества сырья на загрузку и на выход полуфабриката по рецептуре, рассчитанной на 1 т полуфабриката фазы	31
4.5. Пример расчета общего содержания сахара и жира в кондитерских изделиях	34
5. Указания к рецептурам на конфеты и ирис	37
6. Замена одного вида сырья другим (взаимозаменяемость)	39
7. Практические указания к пользованию рецептурами на производстве	44
8. Учет расхода сырья в кондитерском производстве (форма 5-к)	45
8.1. Порядок учета расхода сырья по форме 5-к	46
8.2. Порядок заполнения формы 5-к	47
8.3. Внесение корректива на влажность готовых изделий в форму 5-к	48
8.4. Технологический анализ расхода сырья	55
8.5. Определение потерь сухих веществ при переработке	60
9. Порядок расчета энергетической ценности кондитерских изделий	61
10. Составление баланса сырья	63
11. Управление безопасностью пищевых продуктов на основе принципов НАССР	69

11.1.	Система управления безопасностью пищевых продуктов	70
11.2.	Преимущества внедрения системы НАССР	71
	Заключение	71
	Приложения	72
	Библиографический список	78