

## **ВЛИЯНИЕ СПОСОБОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПАСТИЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ КАЧЕСТВА**

*Зеленина Марина Владимировна, студент технологического института, ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева, e-mail: marinett03@mail.ru*  
*Научный руководитель – Гаспарян Шаген Вазгенович, доцент кафедры технологий хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции, ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева, e-mail: gas\_shag@rgau-msha.ru*

***Аннотация.** Проведен анализ контроля качества производства фруктовой пастилы. Рассмотрены типы приготовления пастильных изделий и их влияние на органолептические свойства продукции.*  
***Ключевые слова:** качество, оценка, пастила, изделия кондитерские пастильные, глазированные, неглазированные, с начинкой, комбинированные, с крупными добавлениями, пастила, зефир.*

В соответствии с изученными техническими условиями [1] контроль пастильной продукции должен осуществляться в соответствии с регламентированной документацией ГОСТ 6441, а также с соблюдением требований Технического регламента Таможенного союза ТР ТС021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [3] и «Единых санитарно-эпидемиологических гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору».

Пастильная продукция имеет типовые разновидности в зависимости от взаимозаменяемых компонентов. Клеевой тип пастилы является самым популярным и дешевым за счет экономии сырья путем замены яичного белка клеточным соком картофеля, но с точки зрения вкусовых качеств сильно уступает классическому типу, при том, что технологический процесс достаточно сложен. Способ производства двухслойной пастилы, содержащей мармеладный и сахарный слои, имеет достаточно простой технологический процесс за счет использования стабилизаторов и вкусовых добавок, а консерванты обеспечивают длительный срок хранения. Но использование подобных добавок сужает круг потенциальных потребителей [4].

Степень качества готовой пастилы определяется путем учета различных факторов. Система оценки делится на технологический, органолептический, физико-химический и микробиологический или лабораторный контроль [2]. Ниже представлена таблица с критериями органолептических свойств пастильных изделий. Также не следует забывать, что качество сырья, используемого для приготовления пастилы, должны соответствовать нормативным документам, а также быть разрешены к применению в пищевой промышленности.

**Таблица 1 – Требования к органолептическим показателям**

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Ясно выраженные, характерные для данного вида пастилы, без постороннего привкуса и запаха
Цвет	От светло-коричневого до красновато-коричневого
Консистенция	Плотная, пористая, при равномерном надавливании, принимающая первоначальную форму
Структура	Свойственная данному наименованию продукта, пенообразная, равномерная
Внешний вид, форма	В виде пирогов (брусков) или рулетов правильной формы, без искривления граней и ребер, без впадин и рубцов, с наружной обмазкой пастильной массой со всех сторон, кроме доньшка.
Поверхность	Свойственная данному наименованию продукта, без грубого затвердевания на боковых гранях и выделения сиропа. Глазированные изделия не должны иметь следов "поседения" или повреждения глазури

### **Библиографический список**

1. ТУ 9128-001-26816874–2016 Пастила фруктовая – Введ. 05.07.2016
2. ГОСТ 6441–2014 Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия – Взамен ГОСТ 6441-96; Введ. 01.01.2016. – М. : Стандартинформ, 2019.
3. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции (с изменениями с 14 июля 2021 года) – Введ. 09.12.2011 – Официальный сайт Комиссии таможенного союза [www.tsouz.ru](http://www.tsouz.ru), 2011.
4. Описание изобретения к патенту РФ № 2157072 от 16.10.1998, МПК<sup>7</sup> А23L 1/06, опубл. 10.10.2000.
5. Технологии кондитерской промышленности. Технологическая схема производства пастилы – Режим доступа: <https://baker-group.net/technology-and-recipes/technology-confectionery-industry/technological-scheme-of-production-of-pastes.html>.