

## СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ТОРТОВ

**Кудрова Мария Павловна**, студентка 4 курса технологического института, ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева, e-mail: kudrova.mar@mail.ru.

**Научный руководитель – Толмачева Татьяна Анатольевна**, к.б.н., доцент, доцент кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева, e-mail: ttolmacheva@rgau-msha.ru

***Аннотация.** В статье был рассмотрен современный ассортимент тортов, а также приведены методы повышения пищевой ценности тортов.*

***Ключевые слова:** мучные кондитерские изделия, торты, ассортимент, пищевая ценность, нетрадиционные добавки.*

Согласно стандарту, тортом называется сложное кондитерское изделие с многокомпонентным составом, имеющее разнообразную форму и отделку поверхности, которое может включать различные выпеченные и отделочные полуфабрикатов. Масса данного кондитерского изделия должна быть не менее 150 г [1].

По выпеченному полуфабрикату т. е. основной тестовой заготовке торты делят на следующие виды: бисквитные, слоеные, заварные, песочные, вафельные, воздушные, крошковые, ореховые и комбинированные [2].

По рецептурам, утвержденным Министерством пищевой промышленности России, выпускают торты массового производства от 150 г до 1,5 кг, чаще всего массой 0,5 и 1 кг. Форма тортов может быть самой разнообразной [4].

По индивидуальным заказам потребителя производятся также фигурные и литерные торты [3]. Они отличаются сложной отделкой и большим весом изделия.

Величина ассортимента тортов объясняется также разнообразием применяемых отделочных полуфабрикатов. В зависимости от их вида торты могут подразделяться на следующие группы; кремовые; кремовые с вареньем, джемом и повидлом; фруктовые с суфле: с белковым кремом; с зефиром и суфле; с творожным кремом; со сливочным и белковым кремом; с желе.

Технология производства бисквитных тортов является одной из наиболее простых и распространенных. Для их получения пласти пористого полуфабриката, разрезая вдоль, делят на две части, пропитывают сахарным сиропом, в который иногда добавляют алкогольные напитки. Далее коржи прославивают всевозможными отделочными полуфабрикатами, обрабатывают и украшают поверхность [3].

Многие потребители отдают предпочтение песочным тортам, которые изготавливают из пластичного теста, содержащего большое количество сахара и жира, что делает их одними из самых калорийных. Уложенные друг на друга песочные коржи, прослаивают кремом или фруктовой начинкой. Боковые стороны изделия обсыпают дроблеными жареными орехами или крошкой [3].

Также пользуются популярностью слоеные торты, состоящие соответственно из выпеченных слоеных полуфабрикатов. Для отделки и склейки которых чаще всего используются кремы [3].

Крошковые же торты интересны тем, что дают возможность использовать обрезки и крошки, оставшиеся от пирожных и тортов. Кроме того, крошковый полуфабрикат в сочетании с другими полуфабрикатами и разнообразной начинкой придает тортам особые вкусовые качества [7].

Если говорить о миндальных тортах, то они, несомненно, имеют свою изюминку, утонченный вкус и изысканный аромат, что отличает их от других десертов. Состоят они из миндальных лепешек, прослоенных кремом, пралине или фруктовой начинкой [5].

Довольно широким ассортиментом могут похвастаться торты, собранные из вафельных листов и прослоенных отделочными полуфабрикатами, чаще всего шоколадной глазурью [3].

На рынке рассматриваемых нами кондитерских изделий реже всего можно встретить комбинированные торты. Их особенность – в сочетании разных видов выпеченных полуфабрикатов (коржей) в одном изделии. Это очень необычное явление! Комбинированные торты интересны не только своей конструкцией и внешним видом, но и, главным образом, на вкус. Оригинально и необычно, когда между двумя коржами встречаешь не комбинацию начинок, а другой вид коржа. То есть получается, как будто торт в торте.



**Рисунок 1 – Ассортимент тортов**

В настоящее время ассортимент тортов расширяется также за счет внесения в его рецептуру добавок, повышающих пищевую ценность продукта, так как в современном обществе растет спрос на кондитерские изделия диетического назначения.

В качестве нетрадиционных добавок в кондитерском производстве используют большой ассортимент сырья, который можно условно разделить на группы:

Первая группа представлена белковым обогатительным сырьем с содержанием белка не менее 25 %. Источниками таких белков являются молочные продукты, такие как творог и молочная сыворотка, и продукты растительного происхождения (соевая мука).

Вторая группа – обогатители растительными волокнами (пшеничные отруби).

Третью группу составляют комплексные обогатители – сырье, которое содержит все необходимые нутриенты (БЖУ, витамины, макро- и микроэлементы. Примером является фруктово-ягодное сырье [6].

Таким образом, огромное разнообразие тортов позволяет не только удовлетворить любые вкусы и предпочтения потребителей, получить удовольствие от любимого продукта, но и извлечь при этом пользу. Так актуальным является разработка рецептов, направленных на повышение пищевой ценности тортов.

### **Библиографический список**

1. ГОСТ Р 53041-2008 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства.

2. Информационный ресурс «Классификация тортов и их ассортимент» [Электронный ресурс]. – URL: <https://infopedia.su/22x4592.html/> Свободный.

3. Информационный ресурс «Классификация и ассортимент тортов и пирожных» [Электронный ресурс]. – URL: [https://vuzlit.com/2100659/klassifikatsiya\\_assortiment\\_tortov\\_pirozhnyh/](https://vuzlit.com/2100659/klassifikatsiya_assortiment_tortov_pirozhnyh/) Свободный.

4. Информационный ресурс «Приготовление тортов» [Электронный ресурс]. – URL: [https://studopedia.ru/19\\_74029\\_glava--prigotovlenie-tortov.html#:~:text=Торты%20массового%20производства%20вырабатывают%20по,чем%20торты%20массового%20произ-%20водства/](https://studopedia.ru/19_74029_glava--prigotovlenie-tortov.html#:~:text=Торты%20массового%20производства%20вырабатывают%20по,чем%20торты%20массового%20произ-%20водства/) Свободный.

5. Информационный ресурс «Советские торты. Миндальные» [Электронный ресурс]. – URL: [https://svetorusie.livejournal.com/161029.html /](https://svetorusie.livejournal.com/161029.html/) Свободный.

6. Информационный ресурс «Способы повышения пищевой ценности мучных кондитерских изделий» [Электронный ресурс]. – URL: <https://studfile.net/preview/1825659/page:3/> Свободный.

7. Информационный ресурс «Торты с крошковыми полуфабрикатами» [Электронный ресурс]. – URL: <https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/markhel-p-s-gopnshtejn-yu-l-smelov-s-v-proizvodstvo-pirozhnykh-i-tortov/2393-torty-s-kroshkovymi-polufabrikatami/> Свободный.