

SALDAINIAI

*Gamybos žaliava, klasifikacija ir skirstymas.
Kokybės rodikliai ir laikymo sąlygos*

Gamybos žaliava, klasifikacija ir skirstymas

Saldainiai - tai minkštos konsistencijos konditerijos gaminiai, kurie yra gaminami iš įvairių masių, tačiau jų visų pagrindą sudaro cukrus, kuris stipriai įtakoja saldainių skonį. Saldainių skonis skiriasi ir priklauso nuo gamybai naudojamų priedų, gaminių rūšies.

Pagal gamybos būdą ir paviršiaus apdailą saldainiai gali būti skirstomi į: glaistytus, neglaistytus, šokoladinius su įdaru, saldinius miltiniame cukruje, irisus bei dražė.

Glaistytiems saldainiams priskiriami saldainiai su šokoladiniu bei riebaliniu glaistu. Saldainiai, glaistyti šokoladiniu glaistu, pasižymi ruda spalva, blizgančiu bei banguotu paviršiumi. Tuo tarpu saldainių, glaistytų riebaliniu glaistu, paviršius yra šviesesnis, matinis, neblizga. Nuo glaisto rūšies priklauso saldainių kokybė ir kaina. Glaistyti ir neglaistyti saldainiai, priklausomai nuo saldainių masės, gali būti pomadiniai, t.y., pagaminti iš suplakto išvirto cukraus ir krakmolo sirupo, pridėjus skoninių ir aromatinių priedų. Taip pat, glaistytiems saldainiams priskiriami ir pieniško masės tipo saldainiai, kurie gaminami cukraus ir krakmolo sirupą verdant su pieno produktais, dedant sviesto, kakavos ir kitų priedų, pavyzdžiui, riešutų, vaisių ar uogų. Pieniškiems saldainiams priskiriami visiems puikiai žinomi saldainiai "Karvutė". Dar vienas saldainių masės tipas, priskiriamas saldainiams su glaistu - riešutiniai saldainiai, kurie gali būti marcipaninio ir pralininio tipo. Nors marcipaninė ir pralininė masė skiriasi savo konsistencija, abejose masėse yra riešutų branduolių su įvairiais priedais. Marcipaninėje masėje riešutai neskrudinami; tuo tarpu pralininėje - skrudinami ir susmulkinami iki vienalytės masės. Pralininio tipo masė ruošiama iš aliejinių augalų su įvairiais priedais. Kitas saldainių tipas, būdingas glaistytiems saldainiam - plaktieji saldainiai, kurie gaminami kiaušinių baltymus plakant su cukrumi bei į masę pridėdant įvairių vaisių ir uogų tyrių, kakavos ar kitų priedų. Šių saldainių masė yra puri, tai galima įsitikinti paragavus "Paukščių pieno" saldainių. Kremo masės tipo saldainiai gaminami šokoladą trinant su riešutais, vafliais ir kitais priedais. Vaflinio tipo saldainiams būdingi saldainiai, kurių korpusą sudaro vafLIAI, viduje užpildyti įvairiais įdariais. Dar vienas saldainių masės tipas, kuris naudojamas glaistytiems saldainiams gaminti - saldainiai su likeriu, kurie yra gaminami iš cukraus ir krakmolo sirupo, kuris verdamas pridėjus vyno, likerio, konjako ar kitų priedų. Tokių tipo saldainiai - "Bočių likeris", "Varinis raitelis".

Kiti saldainių masės tipai - vaisių ir uogų, grilijažiniai, drebutiniai saldainiai. Vaisių ir uogų masė panaši į drebučius, šiems saldainiams priskiriami ". Grilijažiniams saldainiams būdinga kieta masė, gaminama iš cukraus su riešutais ir aliejinių augalų sėklomis. Į šių saldainių asortimentą įeina "Grilijažas šokolade" saldainiai. Drebutinė saldainių masė - tai stangri elastinė masė iš cukraus ir želatininių medžiagų su priedais.

Pagrindinis skirtumas tarp šokoladinių saldainių su įdaru ir glaistytų saldainių yra tas, kad šokoladinių saldainių su įdaru šokolado apvalkalas sudaro ne mažiau nei 50% masės, o glaistytų saldainių šokoladas sudaro tik 22% jų masės. Šokoladiniuose saldainiuose pagrindą sudaro šokoladas, iš kurio formuojamas tuščiaviduris korpusas, kuris užpildomas įvairiais įdariais: likeriu, plaktuoju, riešutiniu, pomadiniu ir kitais. Šokoladiniai saldainiai su įdaru, gali būti įvairių formų ir dažniausiai yra pakuojami į dėžutes.

Svarbu paminėti, jog yra ir specialios paskirties saldainių, kurie gali būti įvairios paskirties ir gaminami atsižvelgiant į maistinę, biologinę bei energetinę vertę. Vaikams rekomenduoja valgyti saldinius, kuriuose yra daug pieno produktų. Sportininkai, sunkų fizinį darbą dirbantys žmonės dažniau atkreipia dėmesį į didelę energetinę vertę turinčius saldinius. Diabetu sergantys asmenys ieško saldainių, kurie būtų gaminami su ksilitu.

Kitas atskiras saldainių tipas yra irisai. Irisai gaminami iš pieno, krakmolo sirupo, verdant pridėjus riebalų. Į kai kurių irisų masę dedama kavos, kakavos, aromatinių ir skoninių priedų. Pagal maistinę vertę jie yra panašūs į pieniškus saldinius, tik, priešingai nei pieniškuose saldainiuose, irisuose yra mažiau drėgmės. Šių saldainių storis gali svyruoti nuo 5 iki 15 mm. Pagal receptūrą jie skirstomi į pieniškus, sojos, riešutų ir aliejinių augalų sėklų bei į irisus su želatina. Priklausomai nuo struktūros ir konsistencijos, irisai skirstomi į karamelinius, puskiečius bei tiražuotus. Karameliniai

irisai gaminami iš gerai nugarintos masės, jie yra kieti. Puskiečių gamybai naudojama mažiau nugarinta masė, jie yra tašūs, amorfinės struktūros. Tiražuotiems būdinga smulkiakristalė struktūra ir įvairi konsistencija. Tiražuoti irisai būna puskiečiai (masės drėgmė tik 6 procentai), minkštos konsistencijos (masės drėgmė iki 9 procentų) bei tašūs, kurie yra gaminami dedant želatininių medžiagų.

Dar viena atskira kietų, apvalių saldainių grupė, kurie gaminami saldainių, vaisių, uogų, riešutų arba karamelės korpusą padengiant cukraus pudra arba kitokiu glaistu: šokoladu, cukraus sirupu su įvairiomis aromatinėmis bei dažančiomis medžiagomis. Šių saldainių grupei priklauso įvairūs žirneliai, mėtinukai, miško uogos, vyšnių kauliukai, jūros akmenėliai, riešutai šokolade, migdolų dražė, žemės riešutai cukruje, spanguolės cukruje ir kt.

Kokybės rodikliai ir laikymo sąlygos

Nusipirkus saldainių, visų pirma yra svarbu įsitikinti, jog jie yra geros kokybės. Saldainių skonis ir kvapas turėtų būti grynai, be prieskonių. Forma turėtų būti taisyklinga, tik pieniški saldainiai gali būti šiek tiek deformuoti. Glajus turėtų būti lygus, neįtrūkęs, o asorti tipo saldainių paviršius - blizgantis, piešinys aiškus. Neglaistytų saldainių paviršius turėtų būti sausas. Popierėliai turėtų būti neprilipę. Įdarų spalva ir skonis turi atitikti saldainių tipą. Saldainiai turi būti suvynioti priklausomai nuo jų rūšies: į pergamentinį pamušalą, po to į foliją ir į specialiai apipavidalintą popierėlį; į specialiai apipavidalintą popierėlį, kurio vidinė pusė padengta folija; į pergamentinį popierėlį; šokoladiniai saldainiai fasuojami į dėžutes su specialiais dėklais kiekvienam saldainiui. Saldainiai laikomi kaip šokoladas, jų galiojimo laikas - nuo 15 dienų iki 3 mėnesių. Tikslus vartojimo laikas turi būti nurodytas ant įpakavimo.

Korpuso masės tipo saldainius laikant ilgesnį laiką, galima pastebėti tam tikras ydas: pomadinių saldainių masė ima džiūti, paviršiuje kaupiasi cukraus kristalai, atsiranda baltos dėmės, masė kietėja. Marcipaninių, vaisinių, plaktų vaisių saldainiai ima cukrutis, riešutų saldainiai, gendant riešutams, apkarsta. Netinkamai laikant šokoladu glaistytus saldainius, jų paviršius papilkėja.

Kokybiški irisai turėtų būti rudos spalvos, jų paviršius - sausas, nelipnus, taisyklingos formos. Laikant irisus ilgesnį laiką, keičiasi jų struktūra, skonis, kvapas bei išvaizda. Svyruojant patalpų drėgmei, irisai gali netekti drėgmės, smarkiai sukietėti ir būti sunkiai įkandami. Esant didesnei santykinei drėgmei, irisai sudrėksta, sunkėja, prilimpa etiketė. Kadangi irisuose yra riebalų, jie gali apkarsti.

Kokybiškų dražė skonis ir kvapas, kaip ir kitų saldainių, turėtų būti grynas, spalva - aiški, be dėmių, paviršius - lygus, blizgantis bei tolygiai glaistytas bei apibarstytas. Forma turėtų būti apvali, ovali ar plokščia, bet gali būti ir netaisyklinga, jei dražė korpusas iš vaisių ar uogų. Laikant per drėgnose patalpose, dražė sudrėksta, sulimpa ir deformuojasi, jų paviršius netenka blizgesio, kartais gali pakisti spalva. Laikant per kietai, dražė sukietėja.

Saldainių gaminius reikia laikyti švariose, sausose, gerai vėdinamose patalpose, 18+-3°C temperatūroje ir 65% santykinėje oro drėgmėje.