

Г л о с с а р и й

Қандолат маҳсулотлари - таркибида кўп миқдорда қанд сақлайдиган, юқори энергетик қийматга (кало-рияликга) эга бўлган ва яхши ҳазм бўладиган, бошқа маҳсулотлардан хуш-таъмлиги, хушбўйлиги, жозибадор ташқи кўриниши билан ажралиб турадиган озиқ-овқат маҳсулотларидир.

Қандли қандолат маҳсулотлар - карамел, конфетлар, мармелад, пастила, шоколад, ирис, драже, ҳалво, қандли шарқ ширинликлари каби маҳсулотлар кирadi.

Унли қандолат маҳсулотлари - печенье, галетлар, крекер (куруқ печенье), вафли, пряниклар, кекслар, рулетлар (ўрамалар), тортлар ва пирожнийлар таалуклидир.

Карамел - шакар эритмасини крахмал патокаси ёки инверт қиёми билан, намлиги 1,5-4 % қолгунча қайнатиб қуюлтириш натижасида олинган к а р а м е л м а с с а с и д а н тайёрланган қандолат маҳсулотидир.

Масаллиқсиз карамел - майда, турли шаклли монпансье, бир нечталаб ўралган таблетка, шаклдор (хурозчалар, балиқчалар) кўринишларда ва этикеткага ўралган узунчоқ (тўғрибурчак ёки овал) шаклда ишлаб чиқарилади.

Масаллиқли карамелни - қобиғи карамел массасидан иборат бўлиб, унинг ичида турли хил масаллиқлар мавжудлиги мумкин.

Қ и ё м - турли хил қандларнинг (глюкоза, сахароза, малтоза фруктоза ва бошқалар) миқдори 40 % дан ортиқ бўлган эритмасига ёки уларнинг сувдаги аралашмасига айтилади.

Инверт қиёми - глюкоза ва фруктозанинг баравар миқдордаги аралашмасининг сувдаги эритмасидир.

Карамел массаси - концентрацияси 85 % га яқин, у ёки бу усулларда тайёрланган карамел қиёмини қайнатиш аппаратида куруқ моддаларнинг миқдори 96-99 % (карамел турига қараб) бўлгунча қайнатиб қуюлтириш йўли билан олинади.

Мева-резаворли масаллиқлар - мева-резавор пюреси, шакар ва патока аралашмасини қайнатиш ва қуюлтириш йўли билан тайёрланади

Қандли помада – шакар , патока ва сувдан иборат. У шакар - патока қиёмида бир текис тақсимланган қандларнинг жуда майда кристаллари ва ҳавонинг майда пуфакчаларидан ташкил топган масса ҳисобланади

Сутли масаллиқлар - масаллиқлар шакар-патока қиёмига сут ва бошқа қўшимчалар қўшиб қайнатиш натижасида олинади..

Ликёрли масаллиқлар - масаллиқлар шакар-патока қиёмига спирт ёки алкоголь ичимликлар қўшиб тайёрланади.

Асалли масаллиқлар - масаллиқлар шакар-патока қиёмига табиий асал ва бошқа қўшимчалар қўшиб тайёрланади.

Ёғ-қандли (совутувчи хоссага эга) масаллиқлар - шакар кукунини кокос мойи ва кристалл ҳолдаги кислота билан аралаштириш йўли билан тайёрланади.

Кувланган масаллиқлар - кўпиксимон структурали масса шаклида бўлиб, улар шакар қиёмини тухум оқи ёки бошқа кўпик ҳосил қилувчи билан кувлаш ва унга рецептура бўйича таъм берувчи ва хушбўй моддалар қўшиш натижасида тайёрланади.

Шоколад-ёнғоқли масаллиқлар - эзилган ёнғоқ мағзини, какао маҳсулотлари (езилган какао), кокос ёки, какао мойи ва шакар кукунини билан аралаштириш натижасида тайёрланган ёғсимон масса ҳисобланади

Шакл бериш деганда пластик ёки суяқ массани маълум ҳажмдаги порцияларга бўлиш ва ҳар бир порцияга ташқи куч таъсир эттириб керакли шаклни берилиши тушунилади.

Масаллиқли карамел мураккаб карамел - карамелларни 50 % дан ортиғини карамел массаси ташкил қилади.

Мармелад ва пастила маҳсулотлари - бу асосан мева-резавор хом ашёсидан тайёрланадиган, желесимон консистенцияга эга қандолат маҳсулотларидир.

Мармелад - мева-резавор пюресидан ёки желе ҳосил қилувчи моддаларнинг сувдаги эритмасидан, шакар ва бошқа компонентлардан тайёрланган, желесимон структурали қандолат маҳсулотига айтилади.

Мева-резаворли мармелад - мева-резавор (олма, олхўри, ўрик ва бошқалар) пюресида мавжуд бўлган пектин - желе ҳосил қилувчи бўлиб ҳисобланади.

Желели мармелад - ишлаб чиқаришда эса желе ҳосил қилувчи сифатида агар, агароид, пектин ва ўсимлик хом ашёларидан ажратиб олинган бошқа желе ҳосил қилувчилар қўлланилади.

Желели мармелад учун масса - шакар эритмасига желе ҳосил қилувчи моддалар - агар, агароид, пектин, модификацияланган крахмал қўшиб қайнатиш йўли билан тайёрланади. Бундан ташқари, рецептура аралашмасига патока, озиқавий кислоталар, мева-резавор припаслари, синтетик хушбўй моддалар ва бўёқлар киритилади.

Пастила - мева-резавор пюреси ва шакарга кўпик ва желе ҳосил қилувчилар қўшиб тайёрланган, желесимон ва кўпиксимон структурага эга қандолат маҳсулотига айтилади

Елимли пастила - учун желе ҳосил қилувчи сифатида агар, пектин ва шунга ўхшашлар ишлатилади.

Қайнатма пастилада желе ҳосил қилувчи асос сифатида олма-шакар-мармеладли масса - «қайнатма» қўлланилади.

Шоколад - какао дуккакларини қайта ишлаш натижасида олинган маҳсулотларни (езилган какао ва какао ёғини) шакар билан аралаштириб, ишлов бериш натижасида олинган қандолат маҳсулоти бўлиб, унга тўқ жигари ранг, ялтироқ юза, ёқимли таъм ва нафис ҳид хосдир.

Десерт шоколад тайёрлашда шоколад массасига коншмашина деб аталувчи махсус машиналарда узоқ муддатли ишлов берилади.

Қўшимча сифатида шоколад тайёрлашда куруқ сут, куруқ қаймоқ, қовурилган ёнғоқ мағзи, кофе, вафли, сукатлар ва шунга ўхшашлар ишлатилади.

Қўшимчасиз (асл) шоколад - эзилган какао, какао ёғи ва шакар кукунидан тайёрланади.

Какао кукуни - какао кунжарасини майин майдалаб, энг кичик заррачаларини ажратиб олиш йўли билан тайёрланади.

Какао дуккаги - бу тропик мамлакатларда (Африка, Америка, Ҳинд ва Тинч океани ороллари) ўсадиган какао дарахти мевасининг уруғидан махсус ишлов бериш ва қуритиш натижасида олинади.

Эзилган какао - шоколад массасининг асосий компоненти бўлиб, у какао ёрмасини майин майдалаш (езиш) йўли билан олинади.

Шоколад массаси - шакар кукунини эзилган какао ва какао ёғи билан аралаштириб, майин қилиб эзиш натижасида олинган ярим тайёр маҳсулотдир.

Шоколад массасини ҳароратлантириш - массани маълум бир тезликда яхшилаб аралаштириш билан бир вақтда қотишининг бошланиш ҳароратигача, яъни 32 °С гача совутиш орқали эришилади.

Конфетлар - шакар асосида тайёрланган, таркиби, шакли, ишлов берилиши ва таъми жиҳатидан турлича бўлган, бир ёки бир неча конфет массаларидан олинган қандолат маҳсулотларига айтилади.

Конфет к о р п у с и - конфетларнинг сирланмаган қисмини.

Помадали конфет корпуси - (майда кристалли масса), шакар ва патокадан турли таъм берувчи ва хушбўй моддалар (сут, мева-резавор ярим тайёр маҳсулотлари ва шунга ўхшашлар) қўшиб тайёрланади;

Сутли конфет корпуси - (қисман ёки тўлиқ кристалланган масса), шакар ва сутдан, сариеғ, мева-резавор ярим тайёр маҳсулотлари ва бошқа таъм берувчи ва хушбўй компонентлар қўшиб тайёрланади;

Мевали конфет корпуси - (желесимон, қовушқоқ масса), шакар ва мева-резавор ярим тайёр маҳсулотлардан тайёрланади;

Желели-мевали конфет корпуси - (желесимон, қайишқоқ эластик масса), шакар, патока, желе ҳосил қилувчидан ва мева-резавор ярим тайёр маҳсулотларидан тайёрланади;

Желели конфет корпуси - (желесимон, қайишқоқ эластик масса), шакар, патока, желе ҳосил қилувчидан, таъм берувчи ва хушбўй компонентлардан тайёрланади;

Кувланган конфет корпуси - (кўпиксимон масса), шакар, кўпик ҳосил қилувчи, желе ҳосил қилувчидан, там берувчи ва хушбўй компонентлар (мева-резавор эрим тайёр маҳсулотлари, сут, какао кукуни ва шунга ўхшашлар) қўшиб тайёрланади;

Кремли конфет корпуси - (ёғли кувланган масса), шакар, ёғ, ёнғоқ, шоколад ва бошқа таъм берувчи ва хушбўй компонентлардан тайёрланади;

Пралинели конфет корпуси - (майин майдаланган масса), қовурилган ёнғоқдан, ёғ ва шакардан, қуруқ сут, какао маҳсулотлари ва бошқа таъм берувчи ва хушбўй компонентлар қўшиб тайёрланади;

Марсипанли конфет корпуси - (пластик, қовушқоқ масса), қовурилмаган ёнғоқ ва шакардан таъм берувчи ва хушбўй компонентлар қўшиб тайёрланади;

Гриляжли конфет корпуси - (қаттиқ, мўрт масса), шакар, ёнғоқларнинг бўлаклари, мева-резавор ярим тайёр маҳсулотларга таъм берувчи ва хушбўй компонентларни қўшиб тайёрланади;

Ликёрли конфет корпуси - (суюқ ёки қисман кристалланган қиёмсимон масса), шакардан спиртлик ичимликларни қўшиб ёки қўшмай, мева-резавор ярим тайёр маҳсулотлар ва бошқа таъм берувчи ва хушбўй моддалар қўшиб тайёрланади;

Шоколадли конфет корпуси - (майин майдаланган масса), шакар, какао маҳсулотларига сут, ёнғоқ, ёғ ва бошқа таъм берувчи ва хушбўй компонентлар қўшиб тайёрланади.

Помадали конфет массаси - бу помадага там берувчи ва хушбўй моддалар қўшиб тайёрланган мас-садир.

Оддий помадаларнинг таркибий қисмлари бўлиб шакар, патока ва сув ҳисобланади.

Сутли помадада сув ўрнига сут ишлатилади, **крем-брюле помадаси** таркибига секин қайнатилган сут киради.

Кремли массалар - шакар ва ёғ асосида шоколад массаси, эзилган ёнғоқ, сут ва бошқа таъм берувчи ва хушбўй моддалар қўшиб, уларга кувловчи

машинада ишлов бериш пайтида ҳаво киритиш орқали олинган ёғсимон массаларга тушунилади.

Пралине конфет массаси - шакар кукуни, қовурилган ёнғоқнинг эзилган мағзи ва қаттиқ ёғлар (какао ёғи, кокос ёғи, гидроёғлар) билан ара-лаштириш натижасида олинган майин майдаланган ярим тайёр маҳсулотдир.

Қовурилган мағизлардан олинган массалар **п р а л и н е** массалари деб, ҳўл мағизлардан олинган массалар эса - **м а р с и п а н** массалари деб номланади.

Қаттиқ гриляж шакар, йирик майдаланган ва қовурилган ёнғоқлар ва шунга ўхшашлар мағизлардан иборат қаттиқ аморф масса дир.

Юмшоқ гриляж тайёрлаш учун дастлаб шакар-асал қиёми тайёрланади, кейин унга қовурилган майдаланган мағизлар солинади.

Мевали гриляж - мевали-шакарли қайнатилган массага қовурилган, майдаланган ёнғоқлар, бодом ва шунга ўхшашлардан қўшиб тайёр-ланган масса дир.

Ликёрли конфет массалари деганда, тўйинмаган сахароза эритмасига сут, мева-резавор ярим тайёр маҳсулотлари ёки бошқа таъм берувчи ва хушбўй моддалар қўшиб тайёрланган қиёмсимон массага тушунилади.

Пресслаб чиқариш деганда, маълум кесимли шакл берувчи матрица орқали шакл олинган маҳсулотларни чексиз ёки чегараланган узунликдаги узлуксиз ёки узлукли равишда қисиб чиқариш жараёнига тушинилади.

Шакл бериш деганда, пластик ёки суюқ конфет массаларини маълум ҳажмдаги алоҳида порцияларга бўлиш ва ҳар бир порцияга исталган шаклни бериш тушунилади.

Конфетларни сирлаш деганда, конфет корпусларини шоколад ёки бошқа қандолат массаси билан юпқа қатламда қопланишига тушунилади.

Шоколад сири - какао дуккакларини қайта ишлаш маҳсулотлари ва шакарга таъм берувчи ва хушбўй моддаларга қўшиб ёки қўшмасдан тайёрланган маҳсулотдир.

Драже деб турли рангдаги, юзаси ялтироқ ёки ялтироқсиз ҳимоя қобиғи билан қопланган кичик ўлчамли думалоқ шаклдаги қандолат маҳсулотига айтилади.

Ирис - шакар ва патокадан, сут ёки оқсилга бой маҳсулотлардан (соя ва шунга ўхшашлар), ёғлар, кўпинча сариёғ ва маргарин қўшиб, желатин массаси солиб ёки солмасдан қайнатиб қуюлтириш йўли билан тайёрланган қандолат маҳсулотидир.

Карамелсимон ирис - массаси қаттиқ, аморф структурали, курук моддаларнинг миқдори камида 94 %;

Тиражланган ирис ярим қаттиқ - аморф структурали массада сахарозанинг майда кристаллари бир текис тарқалган, курук моддаларнинг миқдори камида 94 %;

Тиражланган юмшоқ ирис - сахарозанинг кристаллари бир текис тарқалган юмшоқ масса, курук моддаларнинг миқдори камида 91 %;

Ярим қаттиқ ирис - аморф структурали қовушқоқ масса, курук моддаларнинг миқдори камида 91%;

Тиражланган чўзилувчан ирис - желатин қўшилган, сахарозанинг майда кристаллари бир текис тарқалган юмшоқ чўзилувчан масса, курук моддаларнинг миқдори камида 90 %.

Ҳалво - қовуриб эзилган ёғли мағизлар билан қувланган карамел массасининг ингичка толасидан иборат қатламли - толасимон структурали масса кўринишидаги қандолат маҳсулотига айтилади.

Шарқ ширинликлари - шакар асосида ва маҳсулот турига қараб анча миқдорда ёғ, тухум, ёнғоқлар, ёғли уруғларнинг мағзи, курук мевалар, бўёқлар, кислоталар ва хушбўй моддалар қўшиб тайёрланади.

Карамелсимон шарқ ширинликлари - бу маҳсулотлар карамелга ўхшаб қаттиқ, аморф структурага эга.

Унли қандолат маҳсулотлари - ун билан биргаликда анча миқдорда шакар, ёғ, тухум ва бошқа ширмой маҳсулотлари қўшиб тайёрланган қандолат маҳсулотларининг катта гуруҳини ташкил этади.

Қандли печенье-сезиларли даражада ғовакликка, мўртликка ва бўкувчанликка эга. Уни ишлаб чиқаришда осонликча узиладиган, пластик хамир кўлланилганлиги туфайли юзасига мураккаб расм туширилади.

Чўзма (оддий) печеньега кат-катлик хос бўлиб, у пастроқ мўртликка ва бўкувчанликка эга, қандли печеньега нисбатан унда кам миқдорда қанд ва ёғ мавжуд. Уни қайишқоқ-эластик хамирдан тайёрлашади.

Ширмой печенелар тайёрлашда энг кўп миқдорда шакар, ёғ ва тухум маҳсулотлари ишлатилади.

Галетлар - унли қандолат маҳсулотлари бўлиб, буғдой унидан ачитки ва кимёвий етилтирувчилардан фойдаланиб кўпинча шакарсиз ва ёғсиз, қайишқоқ хамирдан тайёрланади.

Крекер, ёки курук печенье, кат-кат ва мўрт структурага эга. У кўпинча ачитки ва кимёвий етилтирувчилар ёки фақат ачиткидан фойдаланиб тайёрланади.

Қандолат хамири - коагуляцион структурага таалуқли ва қайишқоқ-пластик-қовушқоқ хоссаларга эга.

Унли қандолат маҳсулотларини пишириш - технологик жараённинг мураккаб ва ҳал этувчи босқичи ҳисобланади. Пишириш пайтида хамирда тайёр маҳсулот сифатини белгиловчи физик-кимёвий ва кол-лоид ўзгаришлар содир бўлади.

Пряниклар - турли хил шаклдаги, кўпинча қавариқ ёзали думалоқ шаклдаги, кўп миқдорда қандли моддалар, патока, асал ва турли кўшимчалар, шу жумладан, ҳар хил зираворлар кўшиб тайёрланган унли қандолат маҳсулотларидир.

Вафли - қават-қават кўринишдаги масаллиқли ёки масалиқсиз енгил, ғоваксимон варақлардир.

Ёғли масаллиқлар вафли учун - рецептурасининг асосий компоненти бўлиб шакар кукуни ва қандолатчилик ёғи ёки гидроёғлар ҳисобланади.

Мевали масаллиқлар вафли учун - мева-резавор ярим тайёр маҳсулотларини шакар ва патока билан намлиги 18 % колгунча қайнатиш йўли билан тайёрланади.

Пирожний ва тортлар - турли шаклдаги, ўлчамлардаги ва ҳар хил таъм ва хушбўйликка, жозибадор ташқи кўринишига эга бўлган юқори калорияли унли қандолат маҳсулотларидир.

Бисквитли асосий ярим тайёр маҳсулотга кўпчитган, енгил, майда ғовакли, эластик структура хос. Юзаси юпқа қобиғ билан қопланган. Мағзи босилганда осонликча қисилади, бармоқни ол-ганда дастлабки шаклини эгаллайди.

Қумоқли асосий ярим тайёр маҳсулот. Ярим тайёр маҳсулот учун яхши сочилувчан хусусият хосдир. Ярим тайёр маҳсулот рецептурасида кўпроқ микдорда шакар ёғ ва тухум (меланж) солиниши кўзда тутилганлиги сабабли, у шундай сифатга эга бўлади.

Кўп қаватли асосий ярим тайёр маҳсулот. Бу ярим тайёр маҳсулот бир-биридан осонликча ажраладиган, ораларида ёғ қатлами мавжуд бўлган юпқа қатламлардан иборат.

Оқсилли-кувланган (нозик) ярим тайёр маҳсулот. Бу ярим тайёр маҳсулот тухум оқсилини шакар билан кувлаш ва уни пишириш орқали олинади.

Қаймоқли кремлар. Сут ва тухумдан тайёрланган, «Шарлотт» деб номлан-ган крем жуда кенг тарқилган.

Оқсилли-кувланган кремлар. Улар оқ рангли кўпиксимон масса бўлиб, тухум оқини шакар ёки шакар қиёми билан кувлаш натижасида олинади.

