



Дорохович А. М.

Технологія карамелі: Навчальний посібник. – К.: Фірма «ІНКОО», 2011. – 192 с.: іл.

ISBN 978-966-8347-97-9

У навчальному посібнику розглянуто велику технологічну систему — виробництво карамелі. Визначено критерії ефективності цієї системи та параметри оптимізації кожної її підсистеми: приготування сиропу, уварювання карамельної маси, обробка карамельної маси, приготування начинки, формування карамелі, пакування та зберігання.

Також наведені технологічні основи фізико-хімічного процесу утворення аморфної структури карамелі та подано стислий опис принципів роботи сучасного технологічного обладнання виробництва карамелі.

Посібник розрахований на студентів та викладачів навчальних закладів харчової промисловості, також може бути корисним спеціалістам харчової галузі, що працюють безпосередньо на виробництві.