

# Cukrovinky nečokoládové

1. **Charakteristický znak cukrovinek** - hlavní součást tvoří **cukr** (řepný, fruktóza, škrobový sirup ...)

## 2. Balení

- sáčky z PP fólie (nepropouští aromatické látky), sklo, plechové krabičky, PP krabičky, papír vrstvený
- **obaly musí být nepropustné pro vlhkost a aroma**
- samostatné kusové balení cukrovinek zamezuje slepení

## 3. Suroviny k výrobě

- **řepný cukr**
- **fruktóza, glukóza** - rychlé využití organismem - rychlý zdroj energie
- **škrobový sirup** (bonbonářský, glukózový)  
výroba - **kyselou hydrolýzou škrobu** (škrob-dextrin-maltodextrin-maltóza-glukóza)  
význam - **zabraňuje zpětné krystalizaci cukerného roztoku, snižuje přílišnou sladkost cukru nadbytek** - příčina **hygroskopičnosti a lepkavosti** cukrovinek
- **Invertní cukr** - výroba - **kyselou hydrolýzou sacharózy** (glukóza + fruktóza)  
význam - **antikrystalizační prostředek**, vláčnost a hygroskopičnost cukrovinek  
**sladší než sacharóza**
- **Sladidla do dia cukrovinek** - **aspartam** (aspartam do light cukrovinek)  
sorbit, xylit, manit (alkoholické cukry - snáší vysoké T)
- **Rosolotvorné prostředky** - svařeny s cukrem poskytují rosol, druhy:  
**agar-agar** - z **mořských řas** (japonský, dánský, oděský) - rosol se mírně rozrušuje v kyselém prostředí  
**pektin** - z **dužiny jablek**, albeda citrusů, pevný rosol se rozpouští v kyselém prostředí  
**arabská guma** - **pryskyřice z akácií** - Afrika, Austrálie – rozpouští se již ve slabě kyselém prostředí úst, užívá se i k leštění povrchu dražé  
**Tragant** - gumovitý výron z **keřů kozince** - Řecko
- **Želatina** - **živočišný koagel získávaný z čerstvých kostí, kůží, šlach a chrupavek jatečných zvířat** (nejjemnější druh klihu - obsahuje přepracovaný kolagen a ossein), patří do skupiny skleroproteinů
- **Chickle Gum** - **latex ze Zapoty**, nerozpustná v ústech
- **Ochucovací prostředky** - ovocné šťávy, extrakty z bylin a ovoce, syntetická aromata, med, kakao, mléko, lihoviny, ovocné kyseliny, koření, jádroviny, semena
- **Barviva**
- **Vitamíny** - **fortifikace vit. C**, multivitaminové cukrovinky (cukrovinky s účinkem)



## 4. Výroba cukrovinek

**Základ** - **cukerný var**, jehož vlastnosti závisí na T varu, způsobu chlazení, konečném obsahu vody, obsahu škrobového sirupu a invertního cukru.

## 5. Vady cukrovinek

lepkavý povrch (**hygroskopičnost**), slepení, **omření povrchu** = neprůhledná vrstvička krystalků cukru na povrchu, tvarové deformace, ztvrdnutí....

## 6. Prodej cukrovinek

**planogramy** - význam místa na regále, významný prvek Merchandisingu

**impulsivní nákup** - pokladní zóna

**Planogram** = optimální rozmístění cukrovinek na stojanu, háčích - **rozmístění je stálé!**

Výhody planogramů:

- Zákazník **nehledá typ výrobku**, který preferuje, rychlá a snadná orientace je základní podmínkou pro uskutečnění nákupu. Pokud má zákazník problémy s orientací v uspořádání cukrovinek, často od nákupu upouští!
- Stálé a optimální rozmístění cukrovinek určité značky preferuje řada spotřebitelů před nárazovým nákupem neznámých výrobků.
- Zvýšení prodeje cukrovinek určité značky, protože při tvorbě planogramu jsou brána v úvahu kritéria, zohledňující cílové skupiny zákazníků.
- Planogram zvyšuje obrát prodejce.
- Optimální využití prodejního místa.
- Kritéria, která jsou brána v úvahu při tvorbě planogramů:  
cílová skupina zákazníků pro níž je cukrovinka určena, zorné pole, druh cukrovinky, typ ochucení, marže, obrát (prodejnost), druhové řady - ucelenost

**Specifické znaky prodeje cukrovinek jako sortimentní skupiny:**

- **impulsivní nákup**
- velmi rozšířené **využití planogramů**, POP a POS materiálů
- prodej v pokladni zóně
- často malé nároky na prodejní plochu, ale přesto vysoký zisk
- vhodné zboží pro sezónní akce



## 7. Druhy cukrovinek

### KANDYTŮ

- tvrdé, **sklovitý vzhled**, čiré, barevné, liší se ochucením a aromatizací
- **výroba** - svařením cukerného varu v nekrystalickou sklovitou hmotu, mírné ochlazení, tvarování
- typy:
  - **Drops** - strojně ražený, **bez náplně**, litý
  - **Roks** - válcovitý tvar, **na řezu zdobený**, vzor se tvoří vyskládáním, vytahováním a válením
  - **Furé** - **plněné kandyty**, odlišné ochucení kandytové hmoty a náplně  
- výroba - nabalení na kužel s náplní, vytahování hadice s náplní a strojní ražení
  - **Atlasky** - **kandyty s hedvábným leskem získaným protahováním hmoty**.  
Vlákna se prosytí vzduchem a hnětením se překříží. Tuková náplň.
  - **Benát** - **protahovaná kandytová hmota** - mléčně bílá, neplněné.





## KOMPRIMÁTY

- lisováním cukrového pudru, fruktózy nebo glukózy s pojivý, barvivy, ochucovadly a aromaty
- **pojiva** - mastek, želatina, arabská guma, stearin
- **energetické komprimáty** (funkční cukrovinky = cukrovinky s účinkem) - **obsahují glukózu nebo fruktózu!**



## DRAŽÉ

- **vložka potažená cukrem**
- opakovaně se nanáší **cukerný sirup a tzv. deka (cukrový pudr)**, dokud se nedosáhne potřebné tloušťky dražovací vrstvy. Pak se povrch se vyhlazuje (tragant), suší, leští (vosk).
- **krausované dražé** - vlnitý cukerný povlak



## ŽELÉ

- měkké cukrovinky **tuhé rosolovité konzistence**
- svařením cukerného varu s rosolujícími látkami, barvivy ..
- formování **v pryžových nebo škrobových formách**
- **povrchová úprava** - leštění, obalování v krystalu, polévání čokoládou

druhy:

**pektinové želé** - lehce rozpustné v ústech

**agarové želé** - tužší, v ústech taje velmi pomalu

**želatinové želé** - lehce rozpustné v ústech



## GUMOVITÉ cukrovinky

- cukerný var + odpěněná arabská guma
- **suší se ve škrobových formách několik dní**
- mléčné zakalení **způsobuje přidání bílku**
- **šlehané cukrovinky** - pěnové (obsahují stabilizátory pěny)  
např. Marshmallow



## ŽVÝKAČKY

- až 80 % cukrového pudru a škrobového sirupu a **15 až 50 % gumová báze**
- užívané gumové báze - **chickle gum, kalafuna**
- aroma (výtažky z ovoce, máty...), změkčovadla (glycerin, rostlinné oleje), CaCO<sub>3</sub> - zásadité



- typy - **běžné** - do 35 % gumové báze
- **Bubble Gum** - až 50 % gumové báze
- **bez cukru** - umělá sladidla (aspartam)



### KARAMELY

- **toffe** - cukerný var s kondenzovaným mlékem a 100 % tukem
- var se aromatizuje a ochucuje (káva, kakao, kyselina citrónová a vinná, oříšky....)
- **měkké, pružné karamely** (SI-SI) - šlehaná želatina



### FONDÁNOVÉ cukrovinky

- tvořeny **jemnými krystalky cukru, které vznikají při tabulírování**
- **výroba** - rušenou krystalizací cukru z přesyceného cukerného roztoku (za stálého míchání)
- lité cukrovinky, vložky do cukrovinek



### MARICIPÁN

- **mandle se třou s práškovým cukrem (1 : 1)** a směs se zatepla hněte, až přestane lepit
- ovoce, figurky, vložky do cukrovinek

### LÉKOŘICOVÉ cukrovinky

- černé, obsahují minimálně **5 % lékořicového extraktu**
- výroba - svařená hmota se zchladí, tvaruje a suší



### ŠUMIVÉ cukrovinky

obsahují cukr, barvivo, esence a **2 účinné složky** - kyselinu vinnou (nebo citrónovou) a  $\text{NaHCO}_3$   
**princip šumění** - ve vlhku probíhá neutralizace a uvolňuje se  $\text{CO}_2$

### ORIENTÁLNÍ cukrovinky

- **RAHAT** - **rosolovitá cukrovinka ze škrobu** svařeného s cukrem, mírně kyselá (kyselina citrónová), kostky obalené ve směsi škrobové moučky a cukrového pudru
- **CHALVA** - cukrovinka z **jádrovin nebo ze semen spojených cukernou hmotou s bílký** - název dle jádroviny
- **TURECKÝ MED** - **cukerný var smíchaný se sněhem z bílků, jádrovinami a aromatickými látkami**

