

- Kakaový prášek (kakao)
 - Kakaový prášek se sníženým obsahem tuku
 - Směs kakaa s cukrem
 - Různé varianty podle obsahu tuku a cukru
 - Posuzuje se
 - Kakaový tuk, voda, popel
 - U směsí – obsah sacharózy, kakaa, vlhkost, popel
- Nečokoládové cukrovinky
 - Suroviny
 - Cukr, bonbonářský sirup, mléko, ztužené tuky, přísady
 - Vady
 - Deformovaný tvar, neodpovídající vůně, chuť a barva, přearomatizování, přebarvení, vyšší obsah třísny, nestejnorodá barva
 - Dropsy
 - Tvrdé, neplněné cukrovinky z Kandytové hmoty (cukr+škrobový sirup)
 - Kyselé, sladké, (mléčné, sladkomléčné)
 - Vady: lepivé, vlhké, neoddělitelný obal
 - Furé
 - Plněné výrobky – povrch kandysová hmota, vnitřek – náplň různého typu (ovocné, medové, šlehané, likérové, benátové zboží – atlasky)
 - Želé
 - Guma, mod. Škrob, sypaný povrch, pastelové barvy, různá chuť
 - Lité ve tvaru různých kousků
 - Sekané – kostky, tyčinky
 - Vady – lepivé, nepružné, mazlavé
 - Karamely
 - Kandysová hmota + mléko + tuk
 - Mléčné, kávové, kakaové, oříškové, ovocné
 - Vady – neoddělitelný obal, konzistence
 - Komprimáty
 - Lisování cukerných směsí s různými přísadami
 - Bílé, nebo pastelové, ovocné, mentolové
 - Vady – deformované, drobné, vady barvy, vůně
 - Dražé
 - Tužší, nebo tvrdá konzistence, nanesený cukr na různé druhy vložek (cukrová, mandátová, likérová, fondánová, želé, šlehaná, z jader, nebo semen)
 - Orientální a lékořicové cukrovinky
 - Rahat
 - Škrobové želé různých tvarů obalené v cukrové moučce
 - Vady – deformace, mazlavost
 - Turecký med

- Šlehaný, cukrosirupový roztok a bílková pěna, případně s jádrovinami (ořechy)
 - Vady – žluklá chuť, zhoršená rozplývavost
 - Chalva
 - Kandytová hmota šlehaná s pěnovou látkou, pražená jádra (slunečnice, seznam, arašídů, ořechy)
 - Vady – žluklá chuť, hrubé mletí, netypická barva
 - Lékořicové cukrovinky
 - Cukr, bonbonářský sirup, mouka, výtazek lékořice
 - Roksy
 - Tvrdé, neplněné výrobky z kandytové hmoty, na průřezu obrazce
 - Pěnové cukrovinky
 - Lehčené, pěnovité, mírně gumovité, žvýkavé s jemnými částicemi směsi cukru a škrobu
 - Marcipán
 - Mandlový (pravý)
 - Ořechový
 - Nahrázkový marcipán (arašídů)
 - Ledové bonbony
 - Podobné čokoládovým bonbonům, ale obsahují kokosový nebo jiné rostlinné tuky o vysoké teplotě tání
 - Pasty nebo pomazánky
 - Lískooříškové, mandlové, arašídové, kokosové
- sezónní cukrovinky
- vajíčka, arabesky, sezónní obal --- různé druhy cukrovinek
 - Sójové a arašídové pochoutky
 - Pochoutky ve tvaru tabulek, tyčinek
 - Sójové řezy lisované, krájené do různých tvarů
 - Žvýkačka
 - Gumová báze, bonbonářský škrobový sirup, mletý cukr, krystalová glukóza, potravinářské kyseliny, aromata, barviva
 - Vady chuti, vůně a konzistence
 - Žvýkačky bez cukru obsahuje xylit a mannit
 - Šumící prášky
 - Kyselina vinná nebo citrónová, NaHCO₃ + sušené bílky + cukr + sacharin + aroma

Škrobárenské výrobky

- identifikační činitel
- škroby – polysacharidy (glukóza)
 - druhy škrobů

- bramborový, pšeničný, žitný, ječný, ovesný, kukuřičný, rýžový, maniokový, gagátový, ságový, amarantový, ...
 - škrob z hlíz tropických okopanin aroow-root
- funkce – zahušťovadla, stabilizátory
- modifikované škroby
 - chemicky modifikované – hydrolyzované, oxidované
 - substituované deriváty
 - fyzikálně modifikované – termicky
 - produkty frakcionace
- pudinky v prášku
 - škrob, aditiva, mléko, na vaření za studena
 - čokoládové součásti

Jedlý tuk nebo jedná olej

- rostlinné
 - jednodruhový
 - vícedruhový
- živočišný
 - vepřové sádlo
 - vepřový tuk
 - výběrový hovězí lůj
 - hovězí lůj
 - tuk nebo olej podle druhu živočicha
- ztužený
- pokrmový
- roztíratelný
- směsný roztíratelný
- tekutý emulgovaný

- ROSTLINNÉ OLEJE
 - Rafinované rostlinné oleje
 - Řepkový – nejběžnější na našem trhu, slunečnicový, sójový, podzemnicový, olivový, klíčový,...
 - Nerafinované rostlinné oleje (přírodní, lisované za studena, panenské, za prvního lisování)
 - Řepkový, palmový, lněný, světnicový, klíčový
 - Lahůdkové rostlinné oleje (nerafinované nebo mírně rafinované)
 - Olivový, ořechový (vlašský, lískový, mandlový, pistáciový), sezamový, slunečnicový
 - Dietetické oleje
 - S kyselinou gama-linolenovou (papalkový, brutnákový, z jader černého rybízu)

- S přídavkem n-3 kyselin (EPA, DHA)
 - Oleje salátové
 - Vyšší obsah vyšších mastných kyselin
 - Obohacený, vitaminy A, E (acetát)
 - Jakostní surovina
 - Barva zlatožlutá, vůně slabě specifická, chuť čistá, čirost při 5 stupních C
 - Oleje na smažení, pečení a fritování
 - Dobrá tepelná stabilita
 - Nesmí pěnit
 - Oleje pro průmyslové použití
 - Nejčastější vady olejů
 - Vady vůně a chuti způsobené žluknutím
- ROZTÍRATELNÉ OLEJE
 - Emulze, odstředěné mléko, voda, klasický margarín 82-84% tuku
 - Margarín pro malospotřebitelský trh
 - Margarín pro průmysloví zpracování (stolní, tažný, cukrářský)
 - Margaríny pomazánkové (kelímkové, měkké)
 - Margaríny pro kuchyňské (tepelné) použití tužší, plastická konzistence, nejsou fortifikovány vitamíny, nižší obsah nenasycených MK
- SMĚSNÝ ROZTÍRATELNÝ TUK
 - Musí obsahovat 10-80% mléčného tuku z celkového obsahu tuku
 - Členění alogické margarínům
 - Dříve AB máslo, CD máslo, Zlatá Hana
- Vady
 - Vyšší obsah vody, vady vzhledu, konzistence a emulze, skvrnitý povrch, pachuti (mýdlovitá, sýrovitá, slanečková, po surových tucích), žluklé pachy
- POKRMOVÉ TUKY
 - Bezvodé, stoprocentní
 - Také: Shorteningy – široký sortiment
 - Bod tání a konzistence
 - Delší trvanlivost
 - Vady
 - Pachy starého, nevhodně skladovaného zboží, nedostatečně rafinování tuků vady konzistence
 - Vysoký obsah trans mastných kyselin
 - 15-20% zašlehaný dusík
- TEKUTÉ EMULGOVANÉ TUKY
 - Rama culines
- DRUHÝ OLIVOVÉHO OLEJE
 - Extra panenský olivový olej
 - Nejvyšší kvalita olivového oleje
 - Panenský olivový olej
 - Obyčejný panenský olivový olej
 - Rafinovaný olivový olej

- Olivový olej – rafinovaný + panenský
- Rafinovaný olivový olej z pokrutin
- Olivový olej z pokrutin – rafinovaný olejový olej z pokrutin + panenský olivový olej