



Кафедра товароведения,  
технологии и экспертизы  
товаров

*Кто грамоте  
горазд, тому не  
пропасть  
(пословица)*

Курск,  
ул. Еремина 1,  
ул. Челюскинцев 19  
тел. 32-46-66,  
22-26-58  
tt-kstu@yandex.ru  
Наш сайт:  
[http://www.swsu.ru/  
structura/up/guimo/tiet/](http://www.swsu.ru/structura/up/guimo/tiet/)

Выпуски № 1-2  
(Сентябрь-  
Октябрь 2016)

ГЛАВНЫЙ  
РЕДАКТОР:

ПИКАЛОВА М.Б.

# *Потребительская грамотность*



## *Выпуски № 1-2*

## Как правильно выбрать настоящий шоколад

Шоколад - кондитерское изделие на основе масла какао, являющегося продуктом переработки какао-бобов (семян шоколадного дерева), богатых теобромином и кофеином.



Шоколад получил широкое распространение во всём мире, став одним из самых популярных продуктов, его вкус часто применяется в кулинарии. Он входит в состав большого количества продуктов, преимущественно десертных, таких как торты, пудинги, муссы, шоколадные пирожные и печенья. Шоколад также используется в горячих и холодных напитках, таких как шоколадное молоко и горячий шоколад.

## ВЫПУСКИ № 1-2, СТР. 2

**Качество и вкус шоколада** зависят, прежде всего, от сорта какао-бобов.

Превращение какао-бобов в шоколад - сложный процесс, в котором решающую роль играют ингредиенты, время и температура. При изменении этих трех параметров можно получить множество разнообразных рецептов.

В зависимости от сорта шоколада, для его изготовления используются различные ингредиенты:

- горький шоколад: какао тертое + какао-масло + сахар;
- молочный шоколад: какао тертое + какао-масло + сахар + молоко сухое;
- белый шоколад: какао-масло + сахар + молоко сухое



## ВЫПУСКИ № 1-2, СТР. 3

Очень часто производители заменяют дорогостоящие основные ингредиенты шоколада – какао-масло и тертый какао – на более дешевые и легкодоступные.

Если на упаковке вместо тертого какао написано какао-порошок, то вы держите в руках не шоколад, а низкокачественную подделку.

Что касается какао-масла – самого ценного ингредиента настоящего шоколада, то его заменяют растительными жирами, или маслом, идентичным какао-маслу. Если на упаковке значатся растительные жиры или гидрожиры, это значит, что продукт не имеет натуральный состав.



Для того чтобы приобрести качественный продукт необходимо знать ряд правил.

В составе натурального продукта не должно присутствовать таких компонентов, как:

- масло: соевое, подсолнечное, пальмовое, хлопковое;
- заменитель какао-масла;
- какао-порошок, который изготавливается из жмыха какао-бобов (то есть из бобов без масла, так как оно уже выжато);
- растительные жиры;
- ароматизаторы.

В настоящем молочном шоколаде первыми в составе указывается - какао-масло, какао тертое, молоко, сахар.

Особое внимание уделяйте указанным на этикетке пищевым добавкам, консервантам и красителям, входящим в состав шоколада.

Еще одним видом фальсификации является увеличение производителем процентного содержания воды в шоколаде, тем самым увеличивая ее вес и уменьшая вес ценных составляющих. Поскольку шоколадная масса - это жировая среда, то вода в ней не растворяется. А что бы это произошло, в нее добавляют концентраты.

Следующий вид подделки - это добавление в шоколад соевых и белковых продуктов. Его легко определить по внешнему виду плитки шоколада. Если развернув плитку шоколада вы видите, что она светлее, чем должна быть и к тому же ее поверхность матовая, а не блестящая словно отполированная, значит там присутствуют соя и белковые продукты.

Срок хранения шоколада, который является натуральным, может составлять около полугода, но не более восьми месяцев. Десертный шоколад и шоколад с начинкой хранится 4 месяца. Большой срок годности на упаковке говорит о том, что перед вами ненатуральный продукт, в котором есть содержание консервантов и антиоксидантов.

Если шоколад стоит подозрительно недорого, то вероятность его подлинности маловероятна. Вы должны понимать, что состав настоящего шоколада не может удешевлять его стоимость, так как натуральные ингредиенты имеют соответствующую цену.

Вы зададитесь вопросом, как же распознать фальсификат в домашних условиях? Существует несколько простых и доступных способов:

- зажатый на несколько секунд в кулаке кусочек настоящего шоколада «поплывёт», ведь температура плавления какао-масла 31°C, а «синтетическая» плитка останется невредимой, поскольку масла-заменители тают при более высокой температуре»
- бросим кусочек шоколада в чашку с молоком. Качественный, настоящий шоколад утонет, ненатуральный будет плавать
- охладим плитку шоколада. Затем подержим в теплом месте (над плитой). Произойдет резкий перепад температур. Настоящий шоколад покроется сивинной - маленькими каплями какао-масла.

## ВЫПУСКИ № 1-2, СТР. 6

Таким образом, чтобы отличить качественный шоколад от фальсифицированного, не нужно проводить тщательных лабораторных исследований. Достаточно знать несколько правил, которые всегда помогут вам приобрести не только вкусный, но и полезный продукт.



Статья написана с использованием интернет-ресурсов.

Фото, обработка и комментарии магистранты. гр. ТЭ- 51мз  
Аmeliков О. и Руднев Д.