

ШОКОЛАД

Драчева А. А., студентка 4 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Мударисов Ф.А., кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

***Ключевые слова:** шоколад, какао, масло, сахар, целебные свойства, определение качества, специфика приготовления.*

Данная статья посвящена исследованию и анализу такого продукта как шоколад, его вред и польза для организма человека, а так же вкусовые качества. Главная цель этой статьи определить какой продукт наиболее безопасен и качественен для употребления.

Введение

Шоколад ценят в первую очередь за его великолепный вкус и аромат. Так же он улучшает настроение, добавляет энергии, снимает утомление. Химический состав шоколада содержит не только сахар, жир и нежелательные калории, а ещё и минералы, некоторое количество витаминов и биохимически активные соединения, такие как теобромин, флавоноиды, кофеин и фенилтирамин [2].

Цели работы:

- выяснить полезен или вреден шоколад для организма человека;
- ознакомиться с происхождением шоколада;
- изучить критерии качества шоколада.

История

Родиной шоколада, как и дерева какао, является Центральная и Южная Америка. На протяжении многих столетий шоколад употреблялся в виде напитка — индейцы смешивали молотые и обжаренные какао-бобы с водой, а затем в эту смесь добавлялся красный перец (чили).

В середине XVI века ученый-монах Бенцони представил королю Испании доклад о полезных свойствах жидкого шоколада. Доклад тут

же засекретили, а шоколад объявили государственной тайной. За её нарушение были казнены десятки человек. Долго шоколад был доступен только очень богатым: производство было сложным, а ингредиенты — очень дорогими. И лишь в конце XIX века кондитеры смогли добиться изготовления практически современного шоколада. А случившееся в самом начале XX века резкое удешевление какао и сахара сделало шоколад доступным всем. Рекламировавшийся как «кушанье королей», он начал свое триумфальное шествие по миру [1].

Шоколаду приписывали следующие целебные свойства: лечение депрессий, улучшение самочувствия, быстрое заживление ран. В некоторых странах шоколад относили к афродизиакам.

Виды шоколада

Чёрный (горький) шоколад делают из какао тёртого, сахарной пудры и масла какао. Изменяя соотношение между сахарной пудрой и какао тёртым, можно изменять вкусовые особенности получаемого шоколада — от горького до сладкого. Чем больше в шоколаде какао тёртого, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад [3].

Молочный шоколад с добавлениями изготавливают из какао тёртого, масла какао, сахарной пудры и сухого молока, чаще всего используют плёночное сухое молоко жирностью 25 % или сухие сливки. Аромат молочному шоколаду придаёт какао, вкус складывается из сахарной пудры и сухого молока [3].

Белый шоколад готовят из масла какао, сахара, плёночного сухого молока и ванилина без добавления какао-порошка, поэтому он имеет кремовый цвет (белый) и не содержит теобромину. Неповторимый вкус белый шоколад приобретает благодаря особому сухому молоку, имеющему карамельный привкус [3].

Критерии качества шоколада

Интересные критерии качества шоколада были предложены британским учреждением Академии шоколада. Продукт хорошего качества содержит только жир какао. Вторым критерием является процент какао. Горький шоколад должен содержать не менее 70 % какао масс и не менее 25 % молока. Высококачественный продукт не содержит консервантов, ароматизаторов, красителей и других искусственных добавок. Стоит выбирать конфеты, которые содержат

небольшое количество трансжиров, потому что они вызывают повышение уровня холестерина и способствуют развитию атеросклероза и диабета. Наибольшее количество транс-жиров содержится в шоколаде с начинкой, шоколадных продуктах (например, пралине, батончиках) и в белом шоколаде [4].

Идеальный шоколад:

- имеет гладкую, бархатистую, без комков структуру;
- медленно тает во рту;
- разламывание плитки на куски сопровождается характерным треском;

треском;

- он лишен горького и кислого послевкуся;
- у изделия приятный блеск без следов белого налета;
- слабо реагирует на изменения температуры воздуха, то есть не

должен таять даже в жару.

Результаты исследования

Изучив информационные источники о шоколаде мы можем сделать вывод что шоколад в равной степени как вредный так и полезный продукт. В среднем россиянин употребляет шесть-семь килограммов шоколада в год.

Рейтинг самого качественного черного шоколада на март 2023 года, по версии Роскачества: «Бабаевский», «Alpen Gold», «ВкусВилл», «Ашан Санто-Доминго», «Амери».

Рейтинг лучшего молочного шоколада без пальмового масла и ГМО в России в 2021 году: «Sobranie», «Алёнка», «Конфил Аксинья», «Победа вкуса», «Яшкино».

Заключение.

Таким образом, мы выяснили что умеренное потребление шоколада в пищу не нанесёт вреда человеческому организму а даже будет полезным, главное подойти с умом к выбору плитки или другого шоколадного изделия опираясь на состав.

Библиографический список:

1. Шоколад: химический состав, пищевая ценность [Электронный ресурс]: Официальный сайт. – Москва, 2021. Режим доступа: <https://fb.ru/article/448569/shokolad-himicheskiy-sostav-pischevaya-tsennost> (Дата обращения 02.03.2023).

2. Костюченко Г. Шоколад – полезные свойства. //Продовольственный торгово-промышленный журнал, 2010. – № 6, – С. 26-28.

3. Логинов, Д. Земля шоколадного счастья // Смена. – 2006. – №7. – С.170-174.

4. Всё о шоколаде [Электронный ресурс] : Официальный сайт. – М., 2021. Режим доступа: <https://chocolategid.ru/istoriya-shokolada>(Дата обращения 02.03.2023).

CHOCOLATE

Drachova A.A.

Keywords: *chocolate, cocoa, butter, sugar, bitter*

This article is devoted to the study and analysis of such a product as chocolate, its harm and benefit to the human body, as well as taste qualities. The main purpose of this article is to determine which product is the safest and highest quality for consumption.