

УДК 664.1.

ИЗУЧЕНИЕ МАРКИРОВКИ МОЛОЧНОГО ПЛИТОЧНОГО ШОКОЛАДА

*О. Ф. Крайнов, студент 5 курса экономического факультета
Научный руководитель – Н.А. Феоктистова,
кандидат биологических наук, доцент
ФГБОУ ВПО «Ульяновская государственная
сельскохозяйственная академия имени П.А.Столыпина»*

Ключевые слова: Маркировка, шоколад, ГОСТ

В статье приведена обязательная информация, которая должна указываться на любой упаковке молочного плиточного шоколада. Кратко описаны основные компоненты, которые могут входить в состав. А также рассмотрены примеры, когда производители «недоговаривают» о своей продукции на маркировке.

Шоколад... Многие из нас только при упоминании этого слова буквально «тают на глазах». Конечно, ведь шоколад излюбленное лакомство большинства россиян. Он служит хорошим источником энергии, активизирует работу мозга, поднимает настроение и избавляет нас от депрессии. А есть даже такие потребители, которые твердо верят, что частое его употребление способно продлить жизнь.

Мы решили рассказать, о чем говорит маркировка плиточного шоколада. Для изучения маркировки нами были отобраны 5 образцов молочного шоколада с добавлением цельных и дробленых лесных орехов, различных торговых марок, представленных в 3 ценовых сегментах: экономичный - шоколад «СладКо», средний – шоколад «Milka» и «Alpen Gold», и премиальный – «Dove» и «RITTER SPORT» [4].

При изучении маркировки молочного плиточного шоколада нами использовалась следующая документация: ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», ГОСТ Р 52821-2007 «Шоколад. Общие технические условия» и Закон «О защите прав потребителей».

После длительного и тщательного изучения маркировки нами была составлена таблица с обязательной информацией, которую производитель обязан нанести на молочный плиточный шоколад (таблица 1).

Правильный состав молочного шоколада следующий: сахар, молоко сухое цельное, какао масло, какао тертое и ванилин [Контрольная закупка. Первый канал]. Значит «настоящий» молочный шоколад с

Таблица 1
Содержание маркировки молочного плиточного шоколада с цельным/дробленным орехом

		Молочный плиточный шоколад с цельным/дробленным орехом				
Наименование продукта	Молочный шоколад «Dove» с цельным фундуком	Шоколад молочный «Ritter Sport» с цельным обжаренным фундуком	Шоколад молочный «Альпен Гольд» с фундуком	Шоколад молочный «Милка» с цельным фундуком	Шоколад обыкновенный с крупными добавлениями «СладКо» молочный с дробленным фундуком	
Наименование местонахождения изготовителя	ООО «Марс», Россия, 142800, Московская область, Ступинский район, г. Ступино-1	Alfred Ritter GmbH & Co.KG, D-71111 Waldenbuch, Германия	ООО «Крафт Рус», Российская Федерация, 601123, Владимирская обл., Петушинский р-н, г. Покров, ул. Франца Штольверка, д. 10	ООО «Крафт Рус», Российская Федерация, 601123, Владимирская обл., Петушинский р-н, г. Покров, ул. Франца Штольверка, д. 10	Ульяновский филиал ОАО «КО «СладКо», Россия, 432035, г. Ульяновск, пр. Гая, 81	
Наименование импортера страны и места происхождения	ООО «Марс», Россия, 142800, Московская область, Ступинский район, г. Ступино-1	Импортер и эксклюзивный дистрибьютер в РФ: ООО «Риттер Спорт Шоколад», 119048, г. Москва, ул. Лужники, д. 24, стр. 9, тел. (495)775-28-25	ООО «Крафт Рус», Российская Федерация, 601123, Владимирская обл., Петушинский р-н, г. Покров, ул. Франца Штольверка, д. 10	ООО «Крафт Рус», Российская Федерация, 601123, Владимирская обл., Петушинский р-н, г. Покров, ул. Франца Штольверка, д. 10	Ульяновский филиал ОАО «КО «СладКо», Россия, 432035, г. Ульяновск, пр. Гая, 81	
Товарный знак изготовителя (при наличии);	DOVE®	Ritter SPORT®	Отсутствует	Milka®	Отсутствует	
Масса нетто, г	100	100	100	100	92	

Дата изготовления и упаковывания	22.01.12	08.09.2011	10.08.11	13.09.11	09.09.11
Условия хранения и срок годности	Хранить при температуре от +5 °С до +22 °С и относительной влажности воздуха не более 70%. Годен до 25.08.12	Хранить в сухом прохладном месте при температуре (18+-3)°С и относительной влажности воздуха не более 65%. Годен до 08.09.2012	Хранить при температуре (18+-3)°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Годен 9 месяцев с даты изготовления.	Хранить при температуре (18+-3)°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Годен 9 месяцев с даты изготовления.	Годен в течение 12 месяцев при соблюдении условий хранения: температура (18+-3)°С, относительная влажность воздуха не более 75%
Состав	Сахар, какао масло, фундук цельный, молоко сухое обезжиренное, какао тертое, молочный жир, сухая молочная сыворотка, лактоза, эмульгатор (соевый лецитин), ароматизатор идентичный натуральному (ванилин).	Сахар, орех фундук, какао-масло, какао тертое, сухие сливки, сухое обезжиренное молоко, сухая молочная сыворотка, лактоза, обезжиренный молочный жир, эмульгатор (соевый лецитин), натуральный ароматизатор	Сахар, какао тертое, масло какао, сухое цельное молоко, сухая молочная сыворотка, фундук обжаренный, молочный жир, эмульгаторы (лецитин соевый, E476), ароматизатор идентичный натуральному.	Сахар, фундук цельный обжаренный, масло какао, какао тертое, сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко, сухая молочная сыворотка, па-лочный жир, па-ста ореховая (фундук), эмульгаторы (лецитин соевый, E476), ароматизатор идентичный натуральному.	Сахар, молоко сухое цельное, какао масло, какао тертое, эквивалент какао масла, ядро фундука жареное дробленое, эмульгаторы – лецитин соевый, E476, ароматизатор идентичный натуральному ванилин

<p>Противопоказания для употребления в пищу при отдельных видах заболеваний</p>	<p>Пищевая ценность (100 г.)</p> <p>белки – 7,8 г.; жиры – 41 г; углеводы – 45,8 г. Энергетическая ценность (100 г) - 589 ккал.</p>				<p>31%</p>
	<p>белки – 8 г.; углеводы – 46 г.; жиры – 38 г. Энергетическая ценность (100 г) - 557 ккал.</p>			<p>не менее 30%</p>	
	<p>белки – 6,4 г; углеводы 57,9 г, в том числе сахара – 55,7 г; жиры – 30,3 г; в том числе насыщенные жирные кислоты – 15,5 г, в том числе трансизомеры ненасыщенных жирных кислот – 0,1 г; Пищевые волокна – 0,6 г; Натрий – 0,14 г. Эн. ценность - 532 ккал.</p>		<p>Противопоказано при индивидуальной переносимости к белку молока</p>	<p>не менее 25%</p>	
	<p>белки – 7,7 г; углеводы – 48,2 г, в том числе сахара – 46,1 г.; жиры – 37,2 г, в том числе насыщенные жирные кислоты – 15,6 г, в том числе трансизомеры ненасыщенных жирных кислот – 0,1 г; пищевые волокна – 2,3 г; натрий – 0,09 г. Эн. ценность - 2349КДж/564 ккал.</p>		<p>Противопоказано при индивидуальной переносимости к белку молока</p>	<p>не менее 27%</p>	
	<p>белков – 6,9 г.; жиров – 33,1 г.; углеводов – 55,7 г. Энергетическая ценность (100 г) - 549 ккал.</p>		<p>Противопоказано при индивидуальной переносимости к белку молока</p>	<p>25,5%</p>	

Содержание сухого обезжиренного остатка какао (норма*: не менее 2,5%)	4%	не менее – 5%	не менее 3%	не менее 4%	отсутствует
Содержание сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки (норма*: не менее 12%)	28%	не менее 18%	не менее 20%	не менее 20%	19,8%
Содержание молочного жира (норма*: не менее 2,5%)	8%	не менее 5%	не менее 5%	не менее 5%	отсутствует
Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и продукт	СТО 11489576-008-2006	Отсутствует	ТУ 9125-007-4049419	ТУ 9125-007-4049419	ТУ 9125-003-00340782-04
Информация о подтверждении соответствия	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется

* - по ГОСТ Р 52821-2007 «Шоколад. Общие технические условия».

цельным/дробленным орехом помимо всего этого должен содержать только орехи.

Что же говорит состав наших образцов? Помимо «ключевых» ингредиентов он содержит: эквивалент какао масла, молочный жир, сухие сливки, сухую молочную сыворотку, пасту ореховую (фундук), лактозу, эмульгатор (соевый лецитин, E476) и ароматизатор идентичный натуральному (ванилин).

Растительный эквивалент какао-масла применяют для удешевления продукта. Ведь натуральное масло какао – дорогое удовольствие. Поэтому подмешивают к нему дешевые и не слишком полезные пальмовое, либо кокосовое гидратированные (отвержденные) масла. Ученые-медики считают, что жирные кислоты, из которых и состоят эти твердые жиры, в организме человека превращаются в трансизомеры. При частом употреблении они влияют на нас аналогично канцерогенам, т.е. повышают риск развития онкологических заболеваний [5].

В составе шоколада может значиться и молочный жир. Чем его больше, тем более молочный и менее шоколадный вкус у плитки. Если добавили молочный жир, то дорогостоящего какао-масла положат меньше, тогда, по идее, такая плитка должна и стоить дешевле.

Лактоза (молочный сахар) - это сложный сахар, содержащийся в молоке и любых молочных продуктах. В производстве шоколада лактоза применяется для улучшения внешнего вида и качества продукта.

Поскольку в шоколадной массе, представляющей собой жировую среду, вода нерастворима, то в процессе производства вводят различные поверхностно-активные вещества – лецитин, фосфатидные и другие концентраты, что позволяет увеличить содержание воды с 1% до 6-9%. Лецитин в производстве шоколада используется еще и для создания однородной консистенции и в качестве антиокислителя для продления срока хранения. [6].

Также одним из способов снижения конечной стоимости продукта является добавление какао-порошка. Если вы увидите какао-порошок в составе продукта, знайте, что это не шоколад, а нечто низкокачественное, так как какао-порошок приготовлен из жмыха (остается после отжима масла из какао-бобов). На некоторых импортных шоколадках значится «какао-велла», что буквально переводится как «жмых» [7].

По стандартам в молочном шоколаде какао продуктов должно быть не менее 25 % и 12% сухого молока. Чем выше эти показатели, тем вкуснее и полезнее этот шоколад. Молочный шоколад хорош при содержании какао продуктов 35-40% и обязательном наличии натуральной ванили [Контрольная закупка. Первый канал].

Согласно ГОСТ Р 52821-2007 «Шоколад. Общие технические условия» в маркировке шоколада указывается массовая доля общего сухого остатка какао, а для молочного шоколада, дополнительно, массовые доли сухого обезжиренного остатка какао, сухого обезжиренного остатка молока и (или) молочных продуктов и молочного жира. Как мы можем видеть из данных таблицы 1 шоколад торговой марки «СладКо» не соответствует ГОСТ Р 52821-2007, ГОСТ Р 51074-2003 (информация для потребителя) – отсутствует информация о содержании сухого обезжиренного остатка какао и содержании молочного жира. Кроме того, т.к. данный шоколад содержит в своем составе эквивалент какао масла, то производитель обязан дополнительно нанести на упаковку заметную и четкую надпись: «содержит до 5% растительных жиров – эквивалентов и (или) улучшителей SOS – типа в дополнение к маслу какао». Данная надпись имеется, но очень маленьким шрифтом и к тому же не четко. Возможно, что производитель не хочет, чтобы потенциальный покупатель, заметив данную надпись, предпочел бы другую марку шоколада.

Также не менее интерес момент мы обнаружили, когда стали сравнивать обозначения документов, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт. Выяснилось, что шоколад «Alpen Gold» с фундуком и «Milka» с цельным фундуком, 2 совершенно разных бренда одной компании (ООО «Крафт Фудс Рус»), выработаны по одному ТУ 9125-007-4049419. Пересмотрев большое количество литературных источников, мы так и не нашли обоснования данному факту...

Что касается импортного образца (шоколад молочный «Ritter Sport» с цельным обжаренным фундуком), то на его маркировке вообще отсутствовало обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт, что не соответствует ГОСТ Р 52821-2007, ГОСТ Р 51074-2003 (информация для потребителя). Мы даже не знаем, каким образом этот шоколад попал на прилавки ульяновских магазинов, пройдя через таможню.

Таким образом, изучив внимательно маркировки плиточного шоколада разных производителей, мы пришли к выводу, что довольно часто маркировка плиточного шоколада не соответствует ГОСТу Р 52821-2007 и ГОСТу Р 51074-2003 (информация для потребителя), а значит, по правилам, такая продукция не должна быть допущена на прилавки магазина и быть реализованной.

Библиографический список:

1. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для по-

ребителя. Общие требования»

2.ГОСТ Р 52821-2007 «Шоколад. Общие технические условия»

3.Закон «О защите прав потребителей»

4.Ольга Дурасова. ЧТО ВАМ НАДО? ШОКОЛАДА? Обзор российского рынка шоколадных плиток. <http://www.foodmarket.spb.ru/archive.php?year=2010&number=116&article=1436> (5)

5.http://www.kachestvo.ru/pischa/eda/eda_16955.html Из десяти образцов горького шоколада настоящими оказались лишь три. (13)

6. <http://ostorozhno-eda.ru/shokolad-ritter-sport> Шоколад Ritter Sport. (12)

7.<http://potrebzashita.ru/2011/06/kak-otlichit-nastoyashij-shokolad-ot-zamenitelej/> Как отличить настоящий шоколад от заменителей? (15)

STUDYING OF MARKING OF MILK TILED CHOCOLATE

Kraynov O. F., Feoktistova N. A.

Keywords: Marking, chocolate

Obligatory information which should be provided in article it is specified on any packing of tiled chocolate. The main components which can be a part are briefly described. And also examples when producers “keep back” about the production on marking are considered.

УДК 631.158

ВЛИЯНИЕ КОСМЕТИЧЕСКИХ СРЕДСТВ НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА

*К.В. Кудряшова, студентка 3 курса экономического факультета
Научный руководитель – Ю.А. Лапшин,
кандидат технических наук, доцент
ФГБОУ ВПО «Ульяновская государственная
сельскохозяйственная академия»*

Ключевые слова: косметика, вредное влияние, опасные факторы

Работа посвящена оценке качества губной помады по основным