

6. [http://www.znaytovar.ru/s/Falsifikaciya\\_saxara.html](http://www.znaytovar.ru/s/Falsifikaciya_saxara.html)

## DOLCE VITA. ADVANTAGE AND HARM OF SUGAR

Satdarova D.G., Merchina S.V., Karamysheva N.N., Vasilyeva Yu.B.

**Keywords:** *sugar, types of sugar, brown sugar, white sugar, difference of sugar.*

**Summary.** *Round sugar, even in our most progressive century many disputes are conducted. One claim that this sweet product no other than “certain, white death”, and, for others tea with sugar – an excellent way to cheer up and lighten themselves mood. And, after all, that it is more in sugar, advantage for a human body or after all than harm?*

УДК 664.1

## ОТЛИЧИЯ ТРОСТНИКОВОГО И СВЕКЛОВИЧНОГО САХАРА

*Сатдарова Д.Г., студентка 3 курса факультета ветеринарной медицины  
Научные руководители - Мерчина С.В. , кандидат биологических наук,  
доцент; Карамышева Н.Н., кандидат биологических наук, ассистент;  
Васильева Ю.Б., кандидат ветеринарных наук, доцент*

ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»

**Ключевые слова:** *тростниковый сахар, свекловичный сахар, рафинад, меласса.*

**Аннотация.** Сахар — это бытовое название сахарозы. Тростниковый и свекловичный сахар (*сахарный песок, рафинад*) является важным пищевым продуктом. Обычный сахар (*сахароза*) относится к углеводам, которые считаются ценными питательными веществами, обеспечивающими организм необходимой энергией.

Очень часто сегодня в бакалейных отделах продуктовых магазинов, как крупных, так и совсем небольших, можно увидеть не только привычный для нас свекловичный сахар, но и более редкий – тростниковый. Какой из них лучше

выбрать и почему цена на них различается достаточно ощутимо? Отличаются ли чем-то эти виды или «сахар – он и в Африке сахар»? Попробуем разобраться.

**Тростниковый сахар** – пищевой продукт, производящийся из тростника.

**Свекольный** (*правильнее – свекловичный*) **сахар** – пищевой продукт, производящийся из особого сорта свеклы.

Если ставить вопрос, в чем разница между свекольным и тростниковым сахаром, то ответ будет: ни в чем. Пройдя максимальную очистку от разнообразных примесей, рафинированный свекольный, как и рафинированный тростниковый сахар, имеет абсолютно одинаковый состав, вкус и белый цвет.

Именно такой сахар каждый день в основном присутствует в рационе миллионов семей. Определить, что за сырье послужило основой для данного продукта, можно только в специальной лаборатории, да и то вероятность успеха будет не слишком высокой, ведь и тростниковый, и свекольный рафинированный сахар примерно на 99,9% состоит из вещества под названием сахароза. То есть они попросту идентичны.

В неочищенном виде свекольный сахар не слишком съедобен, поскольку исходный продукт – сырец, получающийся после уваривания сока растения, обладает неприятным запахом и специфическим привкусом. А вот неочищенный тростниковый сахар, напротив, высоко ценится за счет своего красивого коричневатого цвета и приятного карамельного привкуса.

Буроватая окраска тростникового сахара объясняется примесью мелассы – черной сиропообразной патоки, обволакивающей кристаллы продукта. В ней содержится целый комплекс полезных для здоровья человека микроэлементов, таких как кальций, калий, железо, хром, медь, натрий, фосфор и магний, а также витамины группы В и растительные волокна. В очищенном свекловичном сахаре этих веществ либо нет вообще, либо они присутствуют в микроскопических дозах. Но не стоит думать, что тростниковый сахар – просто идеальный низкокалорийный продукт для диетического питания и потреблять его в неумеренных количествах. Ведь на самом деле в коричневой сладости даже чуть больше калорий, чем в белом рафинаде.

Интересно, что из тонны тростника получается больше готового сырья, чем из сахарной свеклы. Поэтому не совсем обоснована столь высокая (в 2-3 раза больше, чем на «привычный» нам сахар) цена на коричневую нерафинированную сладость. Возможно, дело тут в моде на здоровое питание и позиционировании тростникового сахара как исключительно полезного продукта.

Тростниковый сахар продается в рафинированном, нерафинированном и неочищенном виде (и в этом его отличие от свекловичного, который съедобен только в рафинированном виде). Рафинированный тростниковый сахар можно заменить обычным сахаром (из сахарной свеклы). Нерафинированный тростниковый сахар лучше заменить медом.

На сегодняшний день на прилавках магазина можно встретить следующие виды тростникового сахара:

**Демерара (*Demerara sugar*)** – вид коричневого сахара, который чаще всего продается в наших магазинах, продукт золотисто-бурого цвета. Демерара может быть как натуральным нерафинированным, так и белым рафинированным сахаром, смешанным с мелассой. Внимательно читайте этикетку!

**Мусковадо (*Muscovado sugar*)** – производится с различным количеством патоки. Чем больше мелассы, тем он темнее. Кристаллы мусковадо меньше, чем у демерара, они липкие, с сильным ароматом карамели. Темный мусковадо черного цвета, с очень сильным запахом мелассы.

**Турбинадо (*Turbinado sugar*)** – сухие крупные кристаллы от золотистого до бурого цвета. Этот натуральный тростниковый сахар-сырец производится в результате частичной очистки от мелассы с помощью пара и воды.

**Мягкий мелассовый сахар (*Soft molasses sugar*)** или **черный барбадосский (*Black Barbados sugar*)** – натуральный нерафинированный тростниковый сахар-сырец, содержащий большое количество мелассы. Это мягкий, влажный, очень темный сахар, отличающийся очень сильным ароматом. Нерафинированный тростниковый сахар лучше заменить медом.

**Заключение.** Главный вывод о пользе тростникового сахара состоит в том, что она заключается в богатом витаминном и минеральном составе коричневого сахара. Вместе со сладкими калориями в довесок мы получаем витамины группы В и минеральные вещества, которых в свекольном сахаре практически нет. У тростникового более интенсивный вкус и аромат, а свекольный сахар менее калорийный.

#### ***Библиографический список:***

1. <http://www.kakprosto.ru/kak-837660-kakoy-sahar-luchshe-trostnikovyy-ili-svekolnyy->
2. <http://thedifference.ru/chem-otlichaetsya-trostnikovyj-sahar-ot-svekolnogo/>
3. [http://lazarev.org/ru/interesting/full\\_news/vmesto\\_korichneвого\\_trostnikovogo\\_sahara\\_nam\\_prodayut\\_podkrashennyj\\_ra/](http://lazarev.org/ru/interesting/full_news/vmesto_korichneвого_trostnikovogo_sahara_nam_prodayut_podkrashennyj_ra/)
4. <http://www.hnh.ru/food/2010-10-30-11>
5. <http://www.rasteniya-lecarstvennie.ru/2076-chem-otlichaetsya-korichnevyy-sahar-ot-belogo.html>
6. [http://forexaw.com/TERMs/Raw\\_materials/Other\\_extractive\\_materials/l1302\\_Cahap\\_Sugar](http://forexaw.com/TERMs/Raw_materials/Other_extractive_materials/l1302_Cahap_Sugar)

## DIFFERENCES OF CANE AND BEET SUGAR

Satdarova D. G., Merchin S.V., Karamysheva N. N.

**Keywords:** *cane sugar, beet sugar, lump sugar, molasses.*

**Summary.** *Sugar — this household name of sucrose. Cane and beet sugar (granulated sugar, lump sugar) is important foodstuff. Usual sugar (sucrose) belongs to carbohydrates which are considered as the valuable nutrients providing an organism with necessary energy.*

УДК 664.1

### ФАЛЬСИФИКАЦИЯ САХАРА

*Сатдарова Д.Г., студентка 3 курса факультета ветеринарной медицины  
Научные руководители - Мерчина С.В. , кандидат биологических наук,  
доцент; Карамышева Н.Н., кандидат биологических наук, ассистент;  
Васильева Ю.Б., кандидат ветеринарных наук, доцент*

ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»

**Ключевые слова:** *сахар, сахар-рафинад, кусковой прессованный сахар, рафинадная пудра, фальсификация.*

**Аннотация.** *Сахар — легкоусвояемый и высококалорийный продукт, который оказывает укрепляющее действие на нервную систему, повышает восприимчивость органов чувств (зрения, слуха), усиливает внимание.*

В России сахар является основным видом сырья в кондитерской промышленности. Его используют в производстве карамели, конфет, шоколада, мармелада, пастилы, драже, печенья, пряников, тортов, пирожных и других видов кондитерских изделий. Такие кондитерские изделия, как карамель, помадные конфеты, сахарные сорта драже, бeze, на 80-95% состоят из сахара. В шоколаде и многих видах конфет доля сахара составляет около 50%, а в мучных — 30-40%.

В России выпускают два основных вида сахара: сахар-песок и сахар-рафинад.

**К органолептической оценке качества сахара-песка относят внешний вид, вкус, запах и цвет.**