

ПАМЯТКА ПОТРЕБИТЕЛЮ КАК ОТЛИЧИТЬ НАСТОЯЩИЙ ШОКОЛАД ОТ ЗАМЕНИТЕЛЕЙ

На прилавках магазинов присутствует изобилие так называемого шоколада. Но покупатели даже не подозревают, что большая часть изделий, по сути, шоколадные кондитерские плитки, в которых какао-масло частично или полностью заменено на его эквивалент или заменитель. Хотя на самом деле **шоколадом** называется **продукт переработки какао-бобов и полуфабрикатов из них – какао тертого и масла какао**. В качестве добавлений при изготовлении шоколада используют сухое молоко, сухие сливки, ядра орехов, кофе, вафли, цукаты, спирт, ванилин и др.

В зависимости от рецептуры и способа обработки шоколадной массы **шоколад делится на виды:**

- обыкновенный с добавлениями и без добавлений (сахара до 63%);
- десертный с добавлениями и без добавлений (сахара до 55%);
- пористый с добавлениями и без добавлений, с начинками, диабетический, белый.

В декабре 2009 года в силу вступил **новый ГОСТ по шоколаду** и теперь в его составе до 5% масла какао может заменяться на эквивалент (раньше такой продукт считался фальсификатом). В качестве эквивалента выступает растительный жир, близкий по составу к маслу какао. При этом на упаковке должно быть четко написано, содержатся ли в данной плитке растительные жиры и какие именно. Температура плавления растительного жира ниже, чем у какао-масла, поэтому во рту можно ощутить послевкусие – жировую пленку.

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 какао-масла положат меньше. Нарушения в этом нет. Но такая плитка должна и стоить дешевле.

Самыми дорогими продуктами в составе шоколада являются какао-тертое и масло какао (чем их больше, тем выше цена). В горьком шоколаде молочного жира быть не должно. Прежде чем заплатить за броскую упаковку, посмотрите, из чего сделана плитка. Какао-порошок дает цвет, но это продукт недорогой, и с ним производитель может переборщить, чтобы более дорогих составляющих положить поменьше. В этом случае у шоколада будет кисловатый неприятный вкус.

Шоколад с многочисленными заменителями и эквивалентами основных компонентов можно считать искусственным. **Искусственный шоколад можно отличить по следующим признакам:**

- Присутствие антиокислителей, характерных для гидрожира (бутилоксианисол, бутилоксианизол);
- Появление салитного привкуса;
- Отсутствие глянцевого блеска на поверхности;
- На разломе нет характерного для натурального шоколада скола, как у стекла.

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%.

Одним из видов подделки шоколада является добавление какао-порошка. Если вы увидите какао-порошок в составе продукта, знайте, что это не шоколад, а нечто низкого качества, так как какао-порошок приготовлен из жмыха (остается после отжима масла из какао-бобов). Обычно какао-порошок добавляют в гидрожир для придания ему коричневого цвета. На некоторых импортных шоколадках значится «какао-велла», что буквально переводится как «жмых». О добавлении соевых и различных белковых продуктов свидетельствует светлая и матовая поверхность шоколада, прилипание к зубам и глухой звук при разломе. Для удлинения сроков хранения вводят различные консерванты, антиокислители. При этом в составе не указывают, какие введены консерванты или антиокислители, поэтому если перед вами шоколад или шоколадное изделие со сроком реализации более 4 месяцев, это значит, что обязательно в нем содержится антиокислитель.

В общем, специалисты считают, что фальсификация начинается не с добавок сои и жиров как таковых, а с маркировки, где все эти эквиваленты, заменители, консерванты, антиокислители и ароматизаторы скромно замалчиваются либо указываются, но продукт, в расчете на наше незнание, гордо именуется шоколадом, и, конечно же, стоит дороже, чем того заслуживает.