

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ШОКОЛАДА В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ

Шоколад является уникальным продуктом, обладающим высокой физиологической ценностью, прежде всего за счет пуриновых алкалоидов ксантинового ряда — теобромина и кофеина, повышающих активность коры головного мозга [1].

Существует множество определений шоколада, однако специалистам при проведении экспертной оценки следует руководствоваться определением, данным в национальном стандарте ГОСТ 31721-2012: шоколад — это кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов и сахара, в составе которого содержится не менее 35 % общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 18 % масла какао и не менее 14 % сухого обезжиренного остатка какао-продуктов [2].

Главное отличие, влияющее на формирование качества шоколада, состоит в следующем. В соответствии с действующими нормативными документами разрешается применять в производстве всех видов шоколада до 5 % растительных жиров, требующих темперирования — эквивалентов и/или улучшителей масла какао SOS-типа. Заменители какао-масла в составе шоколада не допускаются. Также отмечается, что введение заменителей и/или эквивалентов не должно изменять минимального значения массовой доли масла какао [2].

Какао-масло является дорогостоящим сырьем, в связи с чем в настоящее время разработаны альтернативы какао-масла (CocoaButterAlternatives — CBA).

Эквиваленты и улучшители какао-масла получают из смеси различных жиров экзотических растений (масел орехов эллипе, борнео, ши (карите), плодов масляного дерева, манго и других растений). Эти компоненты содержат приблизительно сходный с маслом какао-жирнокислотный состав триглицеридов, в частности, преобладает 2-олеодистеарин (SOS) [3].

Информацию о присутствии в составе шоколада эквивалентов и/или улучшителей какао-масла SOS-типа в настоящее время изготовители практически не применяют по причине отсутствия доступного метода их определения. Эти сведения снижают лояльность потребителей как к определенному наименованию шоколада, так и в целом к изготовителю.

По нашему мнению, главным недостатком ГОСТ 31721 является принципиальный допуск в состав шоколада изначально чужеродных ему компонентов. Если государство намерено сохранять традиции советских кондитеров, то необходимо оставить традиционные рецептуры шоколада, используя в них только какао-масло. Для изделий с добавлением эквивалентов и/или улучшителей какао-масла в количестве до 5–10 %, по аналогии с отдельными видами молочных товаров, целесообразно применять, например, термин «шоколадо-

содержащий продукт». Это позволит сохранить доверие потребителей и избежать многочисленных фальсификаций.

Источники

1. Химический состав российских пищевых продуктов : справ. / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. — М. : ДеЛипринт, 2002. — 235 с.
2. ГОСТ 31721-2012. Шоколад. Общие технические условия. — Введ. 01.07.2013. — М. : Стандартинформ, 2012. — 8 с.
3. Медведева, А. А. Производство конфет и шоколада. Технологии, оборудование, рецептуры / А. А. Медведева. — СПб. : Изд-во ДНК, 2007. — 256 с.