

В результате проведенных исследований можно сделать вывод о том, что лучшими образцами соков являются торговые марки Rich, VillaDini и «№ 1», худшими — Oscar и «На100ящий».

Литература

Консервы. Соки фруктовые восстановленные. Общие технические условия : СТБ 1824. — Введ. 01.09.2008. — Минск : Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2008.

Ж.И. Люля
В.В. Нарушевич
БГЭУ (Минск)

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА СОСТАВА И ДРУГОЙ ИНФОРМАЦИИ НА УПАКОВКЕ ОБРАЗЦОВ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА

Шоколад представляет собой продукт переработки какао-бобов с сахаром без добавления или с добавлением различных ароматических и вкусовых веществ в виде начинок или непосредственно в шоколадную массу.

Шоколад легко усваивается организмом человека. В нем содержатся все необходимые для организма вещества: углеводы, жиры, белки, витамины, минеральные и другие вещества. Биологическая ценность шоколада связана с содержанием в нем белков, минеральных веществ (калия, кальция, фосфора, магния, натрия, железа, меди, фтора), витаминов В1, В2, РР, органических кислот [1, с. 175]. Физиологическая ценность определяется наличием физиологически активных веществ (теобромина, кофеина и дубильных веществ), стимулирующих деятельность организма человека. Энергетическая ценность довольно высокая (483–547 ккал).

Молочный шоколад содержит не менее 20 % общего сухого остатка какао и не менее 20 % сухих веществ молока [2]. Он бывает без добавлений, с добавлениями, с начинкой.

Цель исследования — провести сравнительную оценку информации на упаковке образцов молочного шоколада.

Для проведения исследования были выбраны 5 образцов молочного шоколада разных производителей (Alpen Gold, Nestle, «Любимая Аленка», «Спартак «Молочный», Dove).

Проанализировав информацию на упаковке образцов молочного шоколада, можно прийти к выводу, что их маркировка является полной и соответствует требованиям ТР ТС 022/2011.

Все образцы содержат в своем составе сахар, какао тертое, какао-масло, молоко сухое цельное, сухую молочную сладкую сыворотку,

эмульгатор (соевый лецитин), ароматизатор, идентичный натуральному (ванилин). В шоколаде Nestle и Alpen Gold присутствует стабилизатор E476.

Далее была проведена сравнительная оценка образцов по химическому составу и энергетической ценности.

Содержание белков в шоколаде тем выше, чем выше в нем доля молока. Наименьшее содержание белков отмечено в образце марки Nestle (5,2 г), наибольшее (7,8 г) — в шоколаде «Любимая Аленка» фабрики «Коммунарка».

Источниками жиров в молочном шоколаде служат какао-масло из какао-бобов, молочный жир и растительные жиры, содержащиеся в орехах. Наименьшее количество жиров (28 г) указано в маркировке образца Alpen Gold, наиболее богат жирами (35,7 г) шоколад «Любимая Аленка».

Наименьшее количество какао-продуктов (26 %) содержится в образце марки Alpen Gold, наибольшее (35 %) — в образце марки «Спартак».

Наименьшей энергетической ценностью обладает шоколад марки Alpen Gold (520 ккал), наибольшей — шоколад марки «Nestle» (551 ккал).

Срок годности у образца Nestle составляет 11 месяцев, остальные образцы имеют срок годности 12 месяцев.

Все упаковки целы и имеют привлекательный внешний вид. Упаковка шоколада «Любимая Аленка» и Nestle в плане хранения не очень удобна — кусочки могут вывалиться, в то время как у образца Alpen Gold герметичная упаковка, которую можно открыть-закрыть несколько раз.

По сравнению с другими образцами, информация на упаковке шоколада торговых марок «Коммунарка» и «Спартак» указана более последовательно и доступно для покупателя.

Литература

1. Кручина, Е. Н. Шоколад : учеб. пособие / Е. Н. Кручина. — М. : Издательство Жигульского, 2002.
2. Шоколад. Общие технические условия: СТБ 2211-2011 / Науч.-практ. центр Нац. акад. наук Беларуси по продовольствию. — Введ. 01.01.2012. — Минск : Госстандарт, 2011.