

Какао порошок




Материал подготовлен Дрокиной А.И,
преподавателем
ОГАОУСПО «Белгородский техникум
общественного питания»

Краткий обзор

Волшебный вкус и экзотика — вот первые ассоциации, которые приходят нам в голову, когда мы думаем о какао. Магическое сочетание сильного вкуса с мощнейшим афродизиаком превращает какао из обыкновенного фрукта в нечто сверхъестественное, в то, что в древности называли "фруктом богов".

Родиной какао считается Центральная Америка, а вот в Европе порошок какао появился в XIV веке. Уже тогда люди варили из этого порошка вкуснейшие напитки, добавляя по вкусу корицу, гвоздику и даже перец!

Какао содержит большое количество антиоксидантов, защищающих организм от многих болезней и замедляющих процессы старения, тем самым продлевая жизнь.



- Антиоксиданты — это, как известно, вещества, устраняющие свободные радикалы, которые, в свою очередь, разрушают клетки и могут стать причиной раковых заболеваний.
- Этих веществ в чашке какао вдвое больше, чем в стакане вина, в три раза больше, чем в зеленом чае, и в пять раз, чем в черном. Исследователи рекомендуют выпивать ежедневно по одной-две чашке какао для восполнения в организме антиоксидантов. Кроме того, какао-порошок богат белком, клетчаткой, витаминами, фолиевой кислотой, минералами, а по содержанию железа и цинка его вообще можно назвать рекордсменом среди всех продуктов.
- И наконец, какао богато пуринами, которые являются составной частью нуклеиновых кислот и обеспечивают хранение и передачу генетической информации, а также участвуют в биосинтезе белков.

Из истории возникновения какао

Открытием какао человечество обязано индейцам доколониальной Месоамерики. Дикие родоначальники культурного какао растут в качестве подлеска в густых тенистых лесах Центральной Америки - Мексика, Белиз, - в некоторых районах Южной Америки и др, (около 20 разновидностей). Очевидно, эти разновидности и явились разновидностями культурного растения. В настоящее время культурное какао представляет собой вечнозеленое дерево 3-8 м. высоты с блестящими темно-зелеными листьями и крупными желтыми или красными цветами. Плоды, растущие, обычно, на стволе, удлинено-овальные, до 30 см. в длину. Внутри их находятся 25-60 красноватых или коричневых продолговатой формы семян, обычно называемых бобами. Одно деревце дает от 0,5 до 2 кг. семян. При последующей ферментации, высушивании и дальнейшей выжимке они дают порошок и масло для пищевой индустрии и медицины.

Испанские завоеватели узнали об этом напитке при завоевании Мексики. Индейцы Месоамерики до конкисты имели большие плантации деревьев какао. Полученные там семена подвергались просушке на солнце и размалывались. Различные сорта ценились по-разному. Получившийся порошок разводили водой, добавляя туда мёд, ваниль, иногда зерна зеленой кукурузы и молотый перец. Это питье называлось чоколатль (отсюда наше слово шоколад). Этот напиток употреблялся только представителями знати и жречеством. Для какао употреблялись сосуды различной формы, как для подогревания, так и для охлаждения. Многие из них имеют на тулове рельефные или живописные изображения семян какао; у майя классического периода на некоторых сосудах есть иероглифические надписи «какао» или «для какао».



Плод какао крупный, ягодообразный, включает много крупных семян, расположенных в несколько рядов и окруженных мякотью. Питательная ткань в них мало развита, а семядоли складчатые.

Состав какао

- Примерно наполовину какао-бобы состоят из жиров (какао-масло), 12—15 % белковых веществ, 6—10 % углеводов. Масло-какао единственное среди растительных масел, которое имеет твердую консистенцию, а плавится оно при относительно низкой температуре, близкой к температуре человеческого тела. Поэтому шоколадная плитка тверда, но она приятно тает во рту. Масло-какао состоит из различных глицеридов. Самые важные из них (более 70 %) — олеопальмитостеарин и олеодистеарин. Какао-порошок богат солями калия и фосфора. В состав какао входит очень важное физиологически активное вещество теобромин. Это алкалоид, который, подобно кофеину, действует стимулирующе на сердечно-сосудистую и нервную системы человека. В шоколаде обычно содержится около 0,4% теобромина, что является совершенно безопасной дозой, однако достаточной, чтобы придать шоколаду плиточному или напитку тонизирующие свойства, способные повышать работоспособность и снимать утомление.



*Также какао используют в
лечебных и косметических
целях*



Какао-порошок

- Какао-порошок получают из какао-жмыха, оставшегося после отжима какао-масла. Его применяют для приготовления напитка какао, кремов, помад, теста для пирожных.
- В зависимости от способа обработки какао-порошок подразделяют на непрепарированный (Золотой ярлык, Наша марка) и препарированный (Экстра), т. е. обработанный щелочью для получения стойкой суспензии какао-порошка в воде.
- Какао-порошок должен быть хорошо измельчен, вкус горьковатый, аромат - характерный для какао, без каких-либо посторонних привкусов. Допускается запах ванилина в ароматизированном какао. Содержание влаги в порошке должно быть не более 6 %, жира - не менее 14-20 %.
- Какао-порошок фасуют в металлические или картонные коробки массой до 250 г и бумажные пакеты до 100 г.

Какао с молоком или сливками

- какао-порошок —1000 г,
 - сахар —100 г,
 - молоко —600—800 г или сливки, 10 %-й жирности — 250 г.
- Какао-порошок смешивают с сахарным песком, добавляют небольшое количество кипятка (70—80- мл) и растирают до получения однородной массы. Затем вливают в пастообразную массу оставшийся кипяток и горячее молоко или сливки, доводят до кипения. Подают какао в чашках или в стаканах с подстаканниками. В стакан с налитым какао можно добавить взбитые сливки.



Ассортимент какао-порошка на российском рынке



4600300000739
Какао порошок "Золотой
ярлык", 100г
"Московская
кондитерская фабрика
"Красный Октябрь" ОАО



4605932000010
Какао-порошок
"Золотой Якорь"
Компания "АБ-
МАРКЕТ"



3391860000222
Какао-порошок Maxim's
Chocolate в жестяной
коробке, 250г
SAPP SA, в России:
Компания "Америя"



4600300030736
Какао порошок
ЗОЛОТОЙ ЯРЛЫК
(100 г)
ОАО "Красный
октябрь"

Ассортимент какао-порошка на российском рынке



4600384001547
Быстрорастворимый
шоколадный
напиток "Nesquik".
100 г
ОАО
"Кондитерское
объединение
"Россия"



4605932001284
Какао-порошок
"Российский".
100 г
ООО
"Кондитерская
фабрика
"Богородская"



4606735639056
Какао "Фарсис"
250г.
ООО "Фарсис"



4607009430058
КАКАО-
ПОРОШОК, 100гр.
ООО "Гастрономъ"

Ассортимент какао-порошка на российском рынке



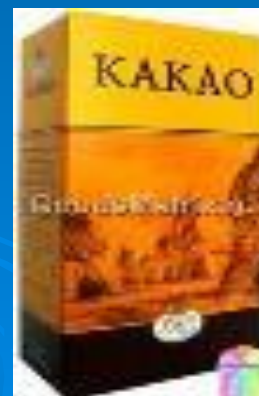
4607066332517
Какао-напиток
быстрорастворимый «Гастрономь»
100г.
ООО Троицкий
пищевой комбинат
«Гастрономь»



4810410003371
Какао порошок
"Серебряный
ярлык"
КОММУНАРКА,
150г.
ОАО "Коммунарка"



4811060000406
Какао-порошок
натуральный
"Mateo", 100г.
СООО "ТАНЖЕР"



5900910000075
Какао-порошок
VAN, 75 г.
МАСПЕКС Сп. з.
о. о.

*С вечнозелёных ветвей прямо к
нам на праздничный стол!!!!*

