

Как отличить натуральный шоколад от не натурального?



**Коношенко Анна
3 «б» класс.**

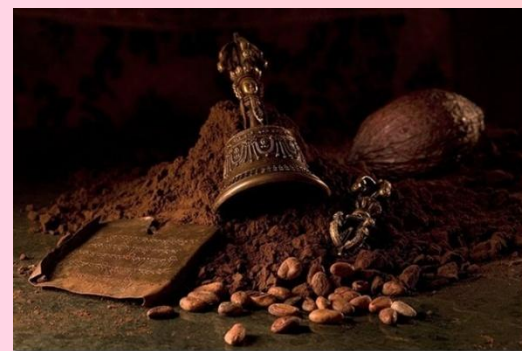
Цель работы:

- 1. Выяснить технологию производства шоколада.**
- 2. Изучить состав наиболее покупаемых образцов.**
- 3. На основе полученных сведений составить рекомендации по выбору настоящего шоколада**
- 4. Познакомить других с этими рекомендациями.**



Актуальность

Шоколад: горький, белый, пористый, молочный, с орехами, с изюмом, с йогуртом, с джемом. Выбор шоколада огромен. Как найти не только вкусный, но и полезный продукт? В натуральном шоколаде есть **какао-масло** и **тертое какао**, именно они делают шоколад шоколадом.



Шоколадная плитка или сладкая плитка?

Можно ли отличить настоящую шоколадку от сладкой плитки в магазине? Оказывается, можно. Большинство производителей честно указывают состав, надо только правильно читать этикетки. Если в составе шоколада указан растительный жир или содержание какао-порошка больше 4%, перед вами не шоколад, а сладкая плитка. **Помните:** какао-порошок могут спрятать под названием "какао-велл".



Какао-велл – шелуха
какао бобов

Технология изготовления шоколадной плитки

На фабрике бобы проходят через очистку, сортировку и т.д.

Далее их обжаривают, при этом какао-бобы приобретают требуемые для шоколада ароматические и вкусовые качества.

После обжарки какао-бобы дробят, тем самым получая какао-крупку.

В полученном тёртом какао содержится около 55% какао-масло, чтобы его отделить какао тёртое нагревают, а затем прессуют.

Смешивание и измельчение какао-тёртого, сахара и небольшого количества какао-масла позволяет получить какао-массу. Чем она мельче, тем нежнее вкус шоколада.

Для того, чтобы получить сам шоколад, к какао-массе добавляют ваниль и какао-масло.

Получившийся продукт смешивают до получения гладкой однородной массы.

Далее шоколад подвергается коншированию, т.е. активному вымешиванию при высоких температурах. При этом из шоколада удаляется всё лишнее. Чем дольше происходит данный процесс, тем выше качество шоколада.

Хитрости производителей

- ✓ **Вариант первый:** вместо **какао тертого** в плитки можно положить **какао-порошок**, который фактически является отходом при переработке какао-бобов, он получается после отжима какао-масла.
- ✓ **Вариант второй:** **масло какао** можно заменить дешевым **гидрожиром**. Гидрожир, или жир кондитерский, - растительное масло, из которого выпарили воду. По мнению некоторых ученых, гидрожиры повышают уровень холестерина в крови.

Изучаем «правильный» ли шоколад:

□ Тест первый – настоящая шоколадка в ваших руках должна растаять.

□ Тест второй – кусочки шоколада опускаются в молоко. Если шоколад не тает, значит, в плитке только какао-масло. А если шоколад плавает, значит, в него добавили растительное масло. Этот тест не относится к

настоящему шоколаду. Нет? Наверняка многие хоть раз пробовали шоколадную плитку и получили белый налет.

Если на языке появился белый налет, значит, шоколад не настоящий. Наоборот: «посесть» шоколад в рот.

После резких перепадов температуры плитки выступают жиром.



Итак, в состав настоящего шоколада обязательно должны входить 4 основных компонента: масло какао, какао тертое, сахарная пудра, лецитин (эмульгатор, вполне достойная добавка к дорогостоящему маслу какао, готовится из соевого или подсолнечного масла).

Пользуйтесь нашими советами и выбирайте «правильный» шоколад!



Список использованной литературы

- Шоколадно-кофейный букварь. Все о шоколаде и кофе Боярченко Ю. В.
- <http://sreda-tv.ru>