

# Характеристика шоколада и какао порошка



# Из истории шоколада КАК ВСЁ НАЧИНАЛОСЬ

В первые европейцы столкнулись со священным напитком в XVI веке, когда великому путешественнику Христофору Колумбу инки предложили в подарок чашу с шоколадам. Но он отказался от подарка, не сумев оценить его по достоинству. Зато соратник Колумба Эрнандо Кортес по праву может считаться главным популяризатором шоколада поскольку именно он первым приготовил питьё по рецепту инков. Надо сказать, что по началу шоколадный напиток показался испанцам слишком горьким, и они добавили в него тростниковый сахар.







Шоколад – это изделие, приготовленное из шоколадной массы с начинкой или без неё.

## Отличается

Содержит  
алкалоиды  
(кофеин,  
теобромин)

Оказывает  
возбуждающе  
е действие

Снимает  
усталость

Повышает  
работоспос  
обность

Высокая  
энергетичес  
кая  
ценность

540 – 547  
Ккал

Высокое  
содержание  
кальция и  
фосфора.

Для  
улучшения  
веществ

Необходим  
о для  
построения  
нервной  
ткани

Высокое  
содержание  
глюкозы

Способству  
ет работе  
головного  
мозга

# Лечебные свойства шоколада

- ✓ Употребление шоколада трижды в месяц продлевает жизнь почти на год.
- ✓ Чашка шоколада в день помогает сохранить красоту, поскольку шоколад содержит антиоксиданты.
- ✓ Плитка шоколада содержит больше кальция и витамина В, чем банан и апельсин.
- ✓ Плитка шоколада – это не природный антидепрессант. Содержит натуральный «Гормон счастья» - серотонин.
- ✓ Для людей, занимающихся спортом, очень полезно есть шоколад, поскольку он содержит калий и магний, которые стимулируют работу мышечной и нервной систем.

# Сырь

## ё

### Основные

Основным сырьём для производства шоколада и какао-порошка являются какао-бобы – семена какао-дерева, произрастающего в тропических районах земного шара.

### Потребительские

Имеют горький, терпкий кисловатый вкус и сильный аромат.



# Десертный шоколад

Десертный шоколад имеет более высокие вкусовые и ароматические достоинства, тонкую дисперсную твердую фазу.



Его состав отличается повышенным содержанием какао-массы и меньшим количеством сахара. (Шоколад Столичный, Рот-фронт, Экстра, Особый, Олимпийский, Российский, Гвардейский, Люкс, Одесса, шоколадные медали, шоколадные фигуры.)

# Обыкновенный с добавлениями



У обыкновенного шоколада масса обладает более низкими вкусовыми ароматическими достоинствами. Содержание сахара в нём 65%. Аромат молочному шоколаду придаёт какао(25 – 31%), вкус складывается из сахарной пудры и сухого молока. (Алёнка, Сливочный, Альпен Гольд, Ореховый, Дорожный, Любимый)



# Шоколад пористый

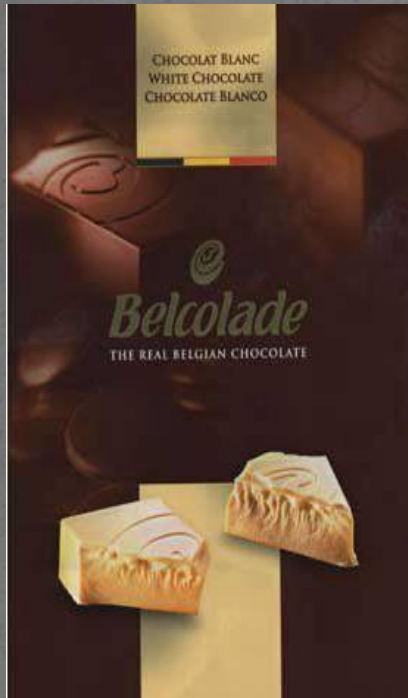


Пористым шоколадом называется кондитерское изделие, изготовленное на основе какао-продуктов, молока (или) продуктов его переработки и сахара, имеющее ячеистую структуру. Этот вид шоколада отличается особыми вкусовыми качествами, которые обеспечиваются пористой структурой.



# БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

Белый шоколад это сладкая смесь сахара, какао-масла, и молочных белков. Белый шоколад обычно подразумевает наличие лецитина в роли загустителя, и некоторых ароматизаторов: обычно это ваниль или ванилин. Низкая точка таяния у какао-масла в белом и обычно в шоколаде позволяет им оставаться твердыми при комнатной температуре, зато они легко тают во рту, а какао-масло без добавок сохраняет свой оригинальный вкус.



# Требование к качеству

**Вкус и запах** - Свойственные для данного продукта, без постороннего привкуса и запаха

**Внешний вид** - Лицевая поверхность блестящая. Для шоколадных медалей, с добавлениями молочных продуктов и орехов, формуемого в фольгу, и весового, допускается матовая поверхность.

**Форма** - Соответствующая, без деформации для всех видов шоколада, кроме весового

**Консистенция** - Твёрдая

**Структура** - Однородная. Для пористого шоколада – ячеистая.



# Дефекты шоколада

В процессе оценки качества шоколада, как правило, обнаруживаются разные дефекты, по виду и происхождению.

Дефект – это отсутствие одной или нескольких характеристик качества.

Классификация дефектов шоколада дана в таблице :

Признаки классификации	Дефекты шоколада
1. Степень значимости	Критические (повреждение шоколадной молью) Значительные (сахарное, жировое поседение) Малозначительные (царапины, крошка)
2. Методы и средства обнаружения	Явные (сахарное, жировое поседение) Скрытые (салистый привкус, вкус испорченного жира)

# Хранение

Условия и сроки хранения. Шоколад должен храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре  $18 \pm 3^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 15%.

Шоколад бывает без добавок, с добавками, с начинками, белый



# Упаковка



Без упаковки шоколадная плитка непригодна для транспортировки. К тому же, необходима такая упаковка, которая одновременно защищает продукт от холода, тепла, потери аромата и повреждений, делает его таким, что его не спутаешь с другими, и ещё, что бы можно было сразу же узнать свой любимый сорт.

# Правила маркировки





# Характеристика какао - порошка



Какао – порошок является ценным сырьём для производства кондитерских изделий, мороженого, молочных продуктов и какао – напитков. Какао – порошок вырабатывается из жмыха, образуется при отжиме какао – масла из какао тёртого.