

УДК 663.91:620.2

ББК 36.86-9

**Сравнительная товароведная характеристика
отечественного и импортного шоколада**

ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский Государственный Аграрный
Университет», г. Троицк

Бучель А.В.; Гайсарова А.А

Аннотация. В результате проведенных органолептических исследований было выявлено, что шоколад как отечественного, так и импортного производителей соответствует ГОСТ Р 52821-2007 «Шоколад. Общие технические условия».

Актуальность работы. Шоколад - кондитерское изделие, изготовленное из тонкоизмельченной шоколадной массы, получаемой на основе продуктов переработки какао- бобов (какао тертого, какао- масла, какао- порошка) с сахаром, с добавлением или без добавления других видов сырья, в т. ч. вкусовых и ароматических веществ.[13] Содержание какао тертого и какао-масла в шоколаде должно быть не менее 25%. При производстве шоколада не допускается использование каких- либо жиров – заменителей какао- масла, за исключением жиров, входящих в состав начинки. Этот идентификационный признак является основным отличием шоколада от его заменителей (кондитерских и сладких плиток).[4]

В состав шоколада входят:

Углеводы - 55,5%, жир - 30-38%, белок - 5-8%, алкалоиды (теобромин и кофеин) - приблизительно 0,5%, дубильные и минеральные вещества - приблизительно 1%.

Энергетическая ценность (в 100 г продукта):

Шоколад - 680 калорий, шоколадные конфеты - 460 калорий, какао - 400 калорий.

Шоколад содержит фенилэтиламин, триптофан и анандамид (вещества, влияющие на эмоциональные центры мозга и создающие в организме человека ощущение влюбленности), магний и железо.

Целью данной работы является проведение сравнительной товароведной оценки качества отечественного и импортного шоколада.

Для достижения данной цели были поставлены следующие **задачи**:

1. Оценить маркировку
2. Провести органолептические исследования шоколада.
3. Сделать заключение о шоколаде.

Материалы и методы исследования. Объектами исследования явились 4 образца молочного шоколада:

- Молочный шоколад «Dove» массой 100г, ООО «Марс» Россия, Московская область, Ступинский район, г. Ступино-1.
- Молочный шоколад «Alpen Gold» массой 90г, ООО «Мон'дэлис Русь» Россия, Владимирская область, Петушкинский район, г. Покров
- Молочный шоколад «Спартак» массой 100г, СП ОАО «Спартак» Республика Беларусь, г. Гомель
- Молочный шоколад «Казахстанский» массой 100г, АО «Баян Сулу» Республика Казахстан, г. Костанай.

Результаты исследования.

Исследования проводились в лаборатории кафедры товароведения продовольственных товаров и ветеринарно санитарной экспертизы.

Пробы шоколада отбирались в супермаркете «Магнит» находящемся в г. Троицке по улице Гагарина, а также шоколад «Казахстанский» был привезен непосредственно из Казахстана.

Исследуемые образцы шоколада были изготовлены разными производителями.

Таблица 1 – Исследование маркировки

Показатель	Результаты исследований			
	Отечественный производитель		Зарубежный производитель	
	Dove	Alpen Gold	Спартак	Казахстанский
Наименование, местонахождение изготовителя, страны и места происхождения.	ООО «Марс» Россия, Московская область, Ступинский район, г. Ступино-1.	ООО «Мон'дэлис Русь» Россия, Владимирская область, Петушкинский район, г. Покров.	СП ОАО «Спартак» Республика Беларусь, г. Гомель	АО «Баян Сулу» Республика Казахстан, г. Костанай.
Обозначение настоящего стандарта	СТО 11489576-008-2006	ТУ 9125-007-4049419	СТБ 1470	СТ АО 930940000055-2011

Масса нетто	100г	90г	100г	100г
Надпись «срок хранения до.... Дата»	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется
Надпись «хранить в сухом прохладном месте»	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется
Информацию о сертификации.	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется

Из таблицы 1 видно, что маркировка всех образцов шоколада полная, независимо от страны производства и фирмы производителя.

Таблица 2 – Исследование органолептических показателей

Показатель	Результаты исследований			
	Отечественный производитель		Зарубежный производитель	
	Dove	Alpen Gold	Спартак	Казахстанский
Запах	Свойственный для молочного шоколада, без постороннего привкуса и запаха	Свойственный для молочного шоколада, без постороннего привкуса и запаха	Свойственный для молочного шоколада, без постороннего привкуса и запаха	Свойственный для молочного шоколада, без постороннего привкуса и запаха
Вкус	Свойственный для молочного шоколада, насыщенный, мягкий	Свойственный для молочного шоколада, насыщенный, не мягкий	Свойственный для молочного шоколада, не насыщенный, мягкий	Свойственный для молочного шоколада, насыщенный, грубый
Внешний вид	Лицевая поверхность блестящая. Без поседение и поражение вредителями хлебных запасов	Лицевая поверхность блестящая. Без поседение и поражение вредителями хлебных запасов	Лицевая поверхность блестящая. Без поседение и поражение вредителями хлебных запасов	Лицевая поверхность блестящая. Без поседение и поражение вредителями хлебных запасов

Форма	Соответствующая рецептуре, без деформации	Соответствующая рецептуре, без деформации	Соответствующая рецептуре, без деформации	Соответствующая рецептуре, без деформации
Консистенция	Твердая	Твердая	Твердая	Твердая
Структура	Однородная	Однородная	Однородная	Однородная

Из таблицы исследование органолептических показателей видно, что данные образцы по всем показателям, кроме показателя «вкус» сходны.

Вкус, у всех образцов отличался. Шоколад «Dove» оказался более нежным и мягким, по сравнению с шоколадом «Спартак», а такой шоколад как «Alpen Gold» и «Казахстанский» были более грубыми по вкусу.

Таким образом, после исследований шоколада можно сделать следующие **выводы**:

Изучив потребительские свойства шоколада, можно с уверенностью сказать, что шоколад - это полезный высококалорийный продукт. В его состав входит много полезных для организма человека минеральных веществ и витаминов.

Шоколад представляет собой продукт переработки какао – бобов с сахаром без добавления или с добавлением разнообразных ароматических и пищевкусовых начинок.

Проведенное исследование маркировки шоколада показало, что все образцы шоколада соответствуют ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

Органолептические показатели соответствуют ГОСТ Р 52821-2007 «Шоколад. Общие технические условия». Не смотря на это, члены дегустационной комиссии отметили, что вкус шоколада отечественного производителя более нежный и ярко выраженный.

Список литературы.

1. Журнал «Продовольственный торгово - промышленный журнал» под ред. Г.В. Костюченко.-М.:ИНИОН, 2010. - 26-28с.
2. Герасимова, В.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров:В.А. Герасимова. – СПб: Питер Принт, 2006.– 46с.
3. Шевченко, В.В.Товароведение и экспертиза потребительских товаров: В.В. Шевченко. – М.: ИНФРА-М, 2008.– 78с.