

ХАРАКТЕРИСТИКА СОСТАВА ШОКОЛАДА БЕЛОРУССКИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

Филатова Е.О.

Научный руководитель – Абрамович Н.В., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

В Республике Беларусь с 01.01.2012г действует новый стандарт СТБ 2211-2011 «Шоколад. Общие технические условия», в соответствии с которым при производстве шоколада допускается использование только натуральных сырьевых компонентов. В настоящее время в Беларуси шоколад производится на четырех кондитерских фабриках: СООО «Первая Шоколадная Компания» (г.Брест), выпускающая шоколад под маркой «Идеал»; СОАО «Коммунарка» (г.Минск); ОАО «Спартак» (г.Гомель), также выпускающая шоколад элитной серии «Melanie»; СП «БЕЛГА-ПРОМ» (г.Осиповичи). Производители предлагают достаточно широкий ассортимент шоколада (ОАО «Спартак» - 37, СОАО «Коммунарка» - 25, СООО «Первая Шоколадная Компания» - 18, СП «БЕЛГА-ПРОМ» - 6 наименований), периодически разрабатываются новые рецептуры и марки шоколада. В связи с введением нового стандарта представляет интерес анализ состава шоколада белорусских производителей.

В республике выпускается горький шоколад без добавок с содержанием какао-продуктов не менее 55% («Идеал» - 80%, 62%, «Коммунарка» – 70%, «Спартак» – 90%, 72%, 59%, «Белга» – 63,4%), а также горький шоколад с добавками тертого миндаля, с какао-крупкой («Коммунарка»), горький шоколад с крупными добавками фундука, миндаля, кешью, арахиса и изюма («Спартак»), горький шоколад с миндалем и цукатами апельсина («Идеал»). Среди горького следует выделить шоколад Guarana Energy («Спартак»), содержащий в своем составе экстракт растения гуарана, который облегчает головную боль и способствует снижению веса. Данный шоколад не рекомендуется употреблять лицам моложе 16 лет.

Наиболее широко в ассортименте выпускаемой продукции представлен молочный шоколад. Все наименования молочного шоколада марки «Идеал» содержат в своем составе сухую сыворотку и сухое молоко. Данный производитель в качестве добавок в молочном шоколаде использует целый фундук, миндаль, а также кокос, изюм, цукаты вишни, цукаты чернослива и абрикоса кусочками, фруктовый порошок малины. Новым направлением в производстве молочного шоколада «Идеал» является введение в шоколадную массу натурального экстракта японского зеленого чая «Матча» и натурального экстракта травы лимонника.

В шоколаде обыкновенном, выпускаемым ОАО «Спартак», в состав большинства рецептур входит растительный эквивалент масла какао, а в состав рецептур шоколада горького с крупными добавками и шоколада «Маратовский» с добавками кофе, кокоса, какао-крупки и изюма и фундука – молочный жир.

Кроме традиционно используемых производителями компонентов в последнее время в состав рецептур шоколада вводят сравнительно новые ингредиенты: декстроза (шоколад «Галия», «Коммунарка»), натуральное масло мяты (шоколад «С мятой», «Коммунарка»), крошка леденцовой карамели (шоколад «Спартак с тертым арахисом и леденцовой карамелью»), крипси карамели, клубники (шоколад «Молочный с карамельными (клубничными) крипси», «Спартак»), кофе натуральный жареный молотый (шоколад «Пористый кофе с молоком», «Спартак»; «Родны кут кофейный», «БЕЛГА»), корица («Родны кут с корицей», БЕЛГА).

Анализ состава шоколада белорусских производителей показал, что в его производстве применяются только натуральные сырьевые компоненты.