

НОВИЙ ШОКОЛАД ІЗ ХАЛВОЮ

Яндулова М.О., гр. ТКМ-17

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. В.С. Ольховська
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сьогодні плитка шоколаду – звичний продовольчий товар, що вражає асортиментом, винаходами дизайну та смаковими властивостями. Це не дивно, адже за статистикою 73% українців являються постійними споживачами шоколаду. Саме цей продукт займає третину ринку кондитерського виробництва України.

На сьогоднішній день небагато харчових продуктів можуть зрівнятися з халвою за вмістом заліза, тому вона поправу вважається хорошим засобом у профілактиці, лікуванні аліментарного недокрів'я у дітей та вагітних жінок. Вітамінний склад халви унікальний для нормалізації роботи серця, стану нервової системи, омолоджує та оздоровлює організм. Особливо важливо, що соняшникова халва стабілізує кислотність шлункового соку. Користь і шкода халви соняшникової неможливо визначити однозначно. Наприклад, насіння соняшнику вважають винятковими природними консервантами, які довгий час зберігають наявні в них корисні речовини.

Халва і шоколад – це два ідеально підібраних смаки які гармонійно поєднуються в одній плитці шоколаду.

Халва соняшникова містить: 3,9 г% води, 12,7 г% білків, 29,9 г% жирів, легкозасвоюваних вуглеводів 12,2 г% крохмалю та інших полісахаридів (калорійність - 510 ккал в 100 г продукту); 274 мг% калію, 41 мг% натрію, 824 мг% кальцію, 303 мг% магнію, 402 мг% фосфору, 50,1 мг% заліза; 0,20 мг% вітаміну В2, 2,20 мг% вітаміну РР. Вміст вітаміну В, в соняшниковій халві досягає 0,80 мг%. Порівняно багата вона мальтозою, високо ненасиченими жирними кислотами, харчовими волокнами і ліпотропними речовинами.

Проведена товарознавча експертиза зразків молочного шоколаду, який реалізується у м. Харків, свідчить про відсутність у хімічному складі практично всіх зразків молочного шоколаду вітамінів та мінеральних речовин. Тому, було вирішено розробити та провести товарознавчу оцінку нового шоколаду з додаванням халви.

Встановлено, що за органолептичними показниками новий молочний шоколад відповідає вимогам ДСТУ 3924-2000 «Шоколад. Загальні технічні умови».