

ФОРМУВАННЯ СТРУКТУРИ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ШОКОЛАДУ

Дьякова А.М., гр. ТЕ-40

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Щербакова Т.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Шоколад відноситься до найбільш високоякісних і цінних в харчовому відношенні кондитерським виробам, відрізняється дуже приємним ароматом і смаком, гармонійним поєднанням смакових показників – букетом, а також тонкою консистенцією і здатністю танути в роті. Він являє собою продукт переробки бобів какао із цукром і різноманітними ароматичними й смаковими речовинами або без останніх. Традиційно при виробництві шоколадних виробів з метою одержання продукту з вираженими, гармонійними смаком й ароматом використовують ванілін кристалічний, показники якості якого залежать від способу одержання, вихідної сировини, ступеня очищення. Багато видів шоколадної маси включають речовини, що поліпшують органолептичні властивості, склад і харчову цінність шоколаду: горіхи смажені терті і подрібнені, молоко і вершки сухі, молоко згущене, ізюм, фосфатиди, глюкозу, вафлі подрібнені, коньяк, лікер тощо. Тому споживні властивості шоколаду відрізняються вмістом поживних речовин і енергетичною цінністю.

Номенклатура споживних властивостей шоколаду – сукупність властивостей, що обумовлюють задоволення реальних або передбачуваних потреб. Властивість призначення визначає необхідність виробництва шоколаду, соціальний адрес (для дітей, для космонавтів), відповідність необхідному асортименту за попитом споживачів. Властивості функціонального призначення визначаються енергетичною цінністю. Надійність – здатність шоколаду зберігати функціональне призначення в процесі зберігання і споживання протягом заздалегідь встановлених термінів та умов. Ергономічні властивості шоколаду сприяють найбільш повному задоволенню потреб людини відповідно до фізіологічних, гігієнічних, психологічних характеристик споживача. Показниками естетичних властивостей шоколаду служать: зовнішній (товарний) вигляд, цілісність, інформаційна виразність, досконалість виробничого виконання (фігурний шоколад). Всі ці показники також відносяться до упаковки шоколаду. Безпека – найважливіша властивість якості шоколаду і характеризується відсутністю небезпечних для здоров'я людини хімічних речовин, хвороботворних мікробів і токсинів.