

## **Секція 14. СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ТУРИЗМУ**

### **ВЛАСТИВОСТІ ШОКОЛАДУ**

**Андрєєва Д.А., гр. ГРС 2019-1**

Науковий керівник – канд. екон. наук, ст. викл. **І.В. Сегеда**  
Харківський національний університет міського господарства  
ім. О. М. Бекетові

На полицях в магазинах лежить безліч кондитерських товарів, серед яких найбільш популярним є шоколад. Але не всі знають, з чого виготовляється шоколад та які поживні речовини він містить в собі.

Тому метою роботи є вивчення корисності шоколаду.

За ДСТУ 3924-2000 «Шоколад» шоколад – це продукт, що містить в своєму складі перероблені какао-боби – насіння плодів дерева какао, що виростає в країнах з тропічним кліматом.

Майже всім подобається шоколад, але більшість обмежує його вживання побоюючись, що він шкідливий для фігури, шкіри та здоров'я. Виявляється, що в помірних дозах цей продукт є необхідним для організму. За дослідженнями вчених, якщо люди, які перенесли інфаркт, періодично їдять шоколад, то ризик смерті від серцевих ускладнень зменшується в декілька разів. Цей ефект спричиняють антиоксиданти, що містяться в какао.

Виробництво шоколаду характеризується високим ступенем механізації і складається з первинної обробки какао-бобів, приготування шоколадної маси і формування шоколаду.

Какао-боби забезпечують організм біологічно активними елементами. Вони містять вітаміни В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР, провітамін А, калій, натрій, залізо, кальцій, рослинні протеїни та фітостерини. У какао-бобах є вітамін F, який має відновлюючу та омолоджуючу дію. Завдяки цьому вітаміну відновлюються мембрани клітин. Какао-боби використовують і в косметичці. Речовини, які в них містяться позитивно впливають на шкіру. Багато косметичних ліній випускають засоби по догляду за шкірою, волоссям та нігтями з екстрактом шоколаду.

Зараз шоколад є найпопулярнішим компонентом кондитерських виробів у світі, що надає їм характерний аромат.

Шоколадні вироби, відлиті у різноманітні форми, стали традиційними атрибутами кількох свят, зокрема шоколадні зайці (наприклад, у США) та шоколадні яйця популярні на Великдень, шоколадні Діди Морози, Санта-Клауси на Різдво та Новий рік і багато інших. Шоколад також є частим компонентом гарячих та холодних напоїв, зокрема шоколадного молока та гарячого шоколаду.