

А.А. Дубініна, канд. техн. наук (ХДУХТ, Харків)
І.Ф. Овчиннікова, доц. (ХДУХТ, Харків)
О.С. Круглова, ст. викл. (ХДУХТ, Харків)

ОЦІНКА ШОКОЛАДУ ТМ «ROSHEN» ЗА ОСНОВНИМИ ПОКАЗНИКАМИ ЯКОСТІ

Найбільш перспективними і привабливими в плані експорту видами кондитерської продукції на Україні є шоколадні вироби, і у першу чергу – шоколад. На сучасному етапі актуальним питанням є проблема оцінки якості, справжності продукту з точки зору якості, безпеки. Український ринок наповнений шоколадом вітчизняного і зарубіжного виробництва, щороку поставляються мільйони тон цього продукту, і, на превеликий жаль, дуже часто цей товар не є таким якісним, як зазначається у нормативних і товаросупровідних документах, а іноді й фальсифікованим, тому необхідно здійснювати постійний контроль за якістю продукції.

Мета роботи полягає у проведенні товарознавчої оцінки якості та виявленні фальсифікації шоколадних виробів торгової марки (ТМ) «Roshen», визначення їх показників якості і відповідності вимогам стандарту. Об'єктами дослідження були зразки шоколадних виробів ТМ «Roshen», які реалізуються у торговельній мережі м. Харкова.

Результати дослідження зразків шоколадних виробів наведено у табл.

Таблиця – Показники якості досліджуваних зразків шоколаду

№ з/п	Зразок	Масова частка вологи, %	Масова частка жиру, %	Масова частка цукру, %	Масова частка золи, %
1	2	3	4	5	6
1	«ROSHEN Elegance» екстра чорний з подрібненим мигдалем	1,1±0,01	32,0±0,1	52,8±0,1	0,045±0,001
2	«ROSHEN Elegance» екстра чорний	1,12±0,01	33,1±0,1	51,9±0,1	0,047±0,001
3	«ROSHEN» екстра чорний з цілими лісовими горіхами	1,13±0,01	30,0±0,1	52,3±0,1	0,048±0,001
4	«ROSHEN» екстра чорний	1,09±0,01	33,8±0,1	52,5±0,1	0,049±0,001
5	«ROSHEN» екстра чорний з подрібненими лісовими горіхами	1,19±0,01	32,9±0,1	51,5±0,1	0,044±0,001

Продовження табл.

1	2	3	4	5	6
6	«ROSHEN» екстра чорний з подрібненими лісовими горіхами та родзинками	1,04±0,01	33,7±0,1	50,9±0,1	0,045±0,001
7	«ROSHEN» Brut	1,05±0,01	30,9±0,1	53,3±0,1	0,046±0,001
8	«ROSHEN» Brut зі шматочками какао-бобів	1,13±0,01	34,3±0,1	51,9±0,1	0,047±0,001
9	«ROSHEN» пористий екстра чорний	1,1±0,01	32,9±0,1	52,0±0,1	0,048±0,001
10	«ROSHEN» пористий темний молочний	1,12±0,01	33,5±0,1	53,1±0,1	0,049±0,001
Вимоги ДСТУ 3924:2000		не більше 1,2	30,0...36,0	не більше 53,0	не більше 0,1

Аналізуючи результати досліджень, слід відмітити, що за показником масова частка вологи в зразках шоколаду знаходиться в межах від 1,05±0,01 до 1,19±0,01, що відповідає вимогам стандарту. Основним компонентом шоколаду є жир – какао-масло. Найрозповсюдженіший вид фальсифікації – часткова або повна заміна найбільш цінних компонентів сировини – какао-масла та какао-тертого на гідрожири і соєвий шрот. Масова частка жиру в досліджуваних зразках шоколаду коливалася в межах від 30,0±0,1 до 34,3±0,1. Найбільша кількість жиру містилася у зразку під №8 («ROSHEN» Brut зі шматочками какао-бобів) – 34,3±0,1. Смак шоколаду залежить від вмісту цукру. Результати визначення масової частки цукру показали, що мінімальна кількість цукру міститься у шоколаді №6 («ROSHEN» екстра чорний з подрібненими лісовими горіхами та родзинками) – 50,9±0,1%; Максимальну кількість цукру було відмічено в зразку №7 («ROSHEN» Brut) та 10 («ROSHEN» пористий темний молочний) – 53,3±0,1 та 53,1±0,1% відповідно. Зольність шоколаду залежить від рецептури – наявності молочних та какао-продуктів, цукру та ін. Використання какавелли – оболонки бобів какао – значно підвищує зольність і є показником фальсифікації. Масова частка золи в зразках шоколаду міститься в межах від 0,044±0,001 до 0,049±0,001. Найбільша кількість золи міститься в зразках під № 4 та 10 – 0,049±0,001; найменша кількість золи – в зразку під № 5 («ROSHEN» екстра чорний з подрібненими лісовими горіхами) – 0,044±0,001.

Зведені у таблиці результати досліджень шоколадних виробів ТМ «Roshen» показали, що всі зразки відповідають вимогам основних показників якості стандарту.