

ЕКСПЕРТИЗА КАКАО-ПОРОШКУ

Коломосць С.Є., гр. ТТ-36

Науковий керівник – асист. **Круглова О.С.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

В теперішній час кондитерська промисловість – одна із найбільш динамічних розвинених харчових галузей. Какао порошок широко використовують в цій галузі як напівфабрикат для виготовлення багатьох видів кондитерських виробів, а саме для посипання цукерок, карамелі, тортів, тістечок, при виробництві жирової глазури і та ін. Какао-порошок – це тонкоподрібнений сухий продукт, який отримують завдяки переробці какао макухи. У процесі обробки в порошок додають лецитин, пряності, ванілін або ароматичні есенції.

Какао-порошок має високі смакові та харчові цінності. Він містить 11...17% жирів, до 24% білка, до 45% вуглеводів, у тому числі клітковини – 17%, мінеральних речовин – 5 % і органічних кислот – 1-4%. У какао-порошку високий вміст теоброміну (до 1,6%).

Актуальність даної проблеми полягає у відсутності в Україні виробничих потужностей для виготовлення какао-порошку – незамінної сировини для харчової промисловості та продукту масового споживання. В основі експертизи полягало провести визначення органолептичних та фізико-хімічних показників какао порошку.

Для експертизи було обрано п'ять зразків какао-порошку різних торгових марок, які реалізуються у торговельній мережі м. Харків, а саме: «Мрія» – виробник ТзОВ «Кондитерпромторг-1»; «Еко» – виробник ДПФ «Еко – Пак »; «Приправка» – виробник ЧП «Парфюм»; «Українка» – виробник ЗАТ «Крафт Фудс Україна»; «Золотий колос» – виробник ПП Драчов.

При експертизі органолептичних показників визначали зовнішній вигляд, смак та запах та колір, а за фізико-хімічними показниками – масова частка жиру, масова частка вологи, дисперсність та показник рН. За всіма показниками відповідають вимогам стандарту.

Таким чином, можна зробити висновок, що в результаті проведення експертизи какао – порошку всіх можливих дослідів різних торгових марок була визначена якість цього продукту, що реалізується в нашій країні. повністю задовольняють попит споживача в своїй якості.