



Презентация на тему «Идентификация и фальсификация шоколада»

Выполнили:
Студентки 1-
ого курса
Группы ТК
9-6
Ефимова
Оксана
Титкина
Кристина

- При проведении экспертизы подлинности шоколада и какао-продуктов могут возникать следующие цели исследования:
- идентификация вида шоколада или какао-продукта;
 - способы фальсификации и методы их обнаружения.



□ Обыкновенный шоколад отличается значительным содержанием сахара и умеренным содержанием какао-продуктов и его можно отличить по следующим показателям:

- содержание Сахаров свыше 55%;
- содержание жира около 33%;
- содержание белковых веществ около 5%, без учета содержания в добавлениях (в ядрах орехов);
- содержание клетчатки менее 4%.



□ Десертный шоколад содержит меньше сахара, больше какао-массы и какао-масла, чем обыкновенный, и поэтому имеет следующие параметры:

- содержание Сахаров меньше 50%;

- содержание жира более 35%;

- содержание белков более 6%;

- содержание клетчатки свыше 5%.



- Шоколадные батончики представляют собой изделия с шоколадным корпусом, в котором начинка составляет всего 35%, а в изделиях свыше 50 г — только 20%.



□ Белый шоколад не содержит какао-массы, а только сахар и какао-масло и поэтому имеет следующие характерные показатели:

- не содержит теобромину;
- не содержит клетчатки;
- практически отсутствуют белковые вещества.
- пониженное количество какао-масла (около 15%);
- pH водного экстракта около 7;
- массовую долю золы около 9%.



□ Непрепарированный какао-порошок также представляет собой измельченный жмых, но имеет следующие показатели:

- массовая доля жира около 17%;

- pH водного экстракта не выше 6,4;

- массовая доля золы около 6%, а зольный коэффициент не превышает 0,5.



□ Искусственный шоколад представляет собой изделие, в котором какао-масло заменено на гидрожир, и его можно отличить по следующим параметрам:

- присутствие антиокислителей, характерных для гидрожира (бутилокситолуол, бутилоксианизол);

- появление салистого привкуса;



- отсутствие глянцевого блеска на поверхности;

- на разломе нет характерного для натурального шоколада "скола, как у стекла".



- Наиболее сложной экспертизой подлинности является ее проведение с целью определения фальсификации шоколада.
- Ассортиментная фальсификация шоколада может производиться путем подмены одного вида шоколада



- Для увеличения массы шоколада в него могут вводить повышенное содержание сахара, воды.



- В натуральный шоколад и шоколадные изделия вводят вместо какао-масла: гидрожир; или его еще называют растительный жир; маслоподобное, идентичное какао-маслу, и другие синонимы. □



- Следующий вид подделки шоколада — это добавление какао-порошка. Если вы увидите его в составе продукта, знайте, что это не шоколад, а нечто низкокачественное.



- Имеется еще один способ фальсификации — это добавление соевых и различных белковых продуктов. Их вы распознаете по более светлой и матовой поверхности "шоколада" (настоящий имеет будто отполированную), по прилипанию к зубам и глухому звуку при ломке.



- Для удлинения сроков хранения (а шоколад имеет небольшой срок хранения и поэтому многие потребители хранят его в холодильнике) вводят различные консерванты, антиокислители.



- В общем, специалисты считают, что фальсификация начинается не с добавок сои и жиров как таковых, а с маркировки, где все эти эквиваленты, заменители, консерванты; антиокислители и ароматизаторы скромно замалчиваются, либо указываются, но продукт, в расчете на наше незнание, гордо именуется шоколадом и, конечно же, стоит дороже, чем того заслуживает.



- Главное правило для потребителя — внимательно изучив упаковку, не покупать подозрительный продукт.



Спасибо за внимание

