

УДК 663.91.01

Пастух О. – ст. гр. ХК- 31

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ПІДРОБКА ШОКОЛАДУ ТА МЕТОДИ ЇЇ ВИЯВЛЕННЯ

Науковий керівник – ст. викл. Шпилик О.Б.

Pastukh Olesia

Ternopil Ivan Pul'uj National Technical University

Ключові слова: підробка, шоколад

Keywords: fabrication, chocolate

FAKE METHOD OF FABRICATION OF CHOKOLATE

Проблема захисту товарів від підробок з кожним днем стає все більш актуальною. Із кондитерських виробів найбільш часто об'єктом фальсифікації є шоколад. Шоколадом називається кондитерський виріб, виготовлений на основі какао-масла. Існують такі види фальсифікації, як: асортиментна, кількісна, якісна, вартісна, інформаційна. Справжній шоколад містить чотири основних компоненти: масло-какао, какао терте, цукрову пудру, лецитин.

Підміна одного виду шоколаду іншим - це асортиментна фальсифікація. При якійсній фальсифікації у шоколадній масі знижують вміст більш дорогих складових (какао-масла і тертого какао) введенням великих кількостей менш цінних компонентів (сухе і згущене молоко, вершки, родзинки, розтерті горіхи, цукати, подрібнені вафлі і т. п.). Кількісна фальсифікація здійснюється шляхом обману споживача за рахунок значного відхилення параметрів товару - маси, об'єму, довжини. При вартісній фальсифікації реалізують низькоякісні товари за цінами високоякісних. Інформаційна фальсифікація – це спотворення інформації в маркуванні та рекламі, товарно-супровідних документах, підробка сертифіката якості, митних документів, штрихового коду та ін.

Для ідентифікації і визначення фальсифікату потрібно брати органолептичні та фізико-хімічні показники якості шоколаду, які не залежать від рецептури шоколадних виробів і нормуються у ДСТУ 3924-2000.

Відрізняють натуральний шоколад від підробки наступним чином:

- натуральний шоколад ламається з сухим тріском і не тягнеться; на зламі чітко виражається матовість, а у шоколадної плитки поверхня гладка і блискуча, не допускається посивіння шоколаду;
- якщо положити кусочок натурального шоколаду на язик, то він моментально тане, а при заміні какао-масла жирами цього не відбувається (какао-масло розтає при температурі +32⁰С);
- на вигляд якісний шоколад повинен бути однорідним за кольором, гладким і блискучим;
- якщо у складі компонентів вказані гідрогенізовані та рослинні жири або рослинні масла, то це солодка плитка, а не справжній шоколад;
- натуральний шоколад не повинен містити жодних харчових добавок - підсилювачів смаку та запаху, барвників, емульгаторів тощо;
- якщо в складі продукту вказаний какао-порошок, то це не натуральний шоколад, оскільки какао порошок готується з макухи після віджимання олії з какао бобів.