

Шоколад – лакомство, к которому мало кто равнодушен. Он поднимает настроение, улучшает самочувствие, утоляет голод, даёт энергию.

Но нужно отметить, что всё это относится к настоящему шоколаду, а не к подделкам, которыми наполнен сейчас кондитерский рынок.

В данной статье речь пойдёт о том, каким должен быть настоящий шоколад, а также об основных способах его подделки

Подлинник.

В состав настоящего шоколада обязательно должны входить четыре основных компонента:

- масло какао,
- какао тертое,
- сахарная пудра,
- лецитин.

Естественно, они должны быть перечислены в составе, который обязательно указывается на упаковке (иначе продукт просто не допустят на прилавки).

Понятно, что к этому составу могут прибавляться различные ароматизаторы и вкусовые добавки. Лучше, если они натурального происхождения: орехи, ваниль, изюм, молоко, кокосовая стружка и так далее. К сожалению, натуральные ингредиенты шоколада относятся к достаточно скоропортящимся, а потому без консервантов его производство не обходится.

Обычно используются сорбиновая кислота, сорбат кальция, сорбитол и другие. Все они должны быть перечислены в составе продукта. Но когда их перечень заменяется одним словом «добавки» - будьте с таким шоколадом очень осторожны.

Теперь о том, как можно натуральное лакомство сделать дешевле, естественно, в ущерб вкусовым достоинствам и качеству продукта.

Первый способ.

Изготовители поддельного шоколада часто используют вместо дорогого масла какао дешевые гидрожиры (или гидрогенизированные жиры). В состав продукта их наличие выносится редко, обычно его маскируют каким-нибудь более привлекательным словом. Благодаря присутствию подобных веществ у шоколада появляется характерный «сальный» вкус, он не тает, а крошится или вязнет на зубах.

Такой шоколад хуже хранится, а потому дешевым гидрожирам, как правило, сопутствуют консерванты, длительное употребление которых (в больших количествах), по мнению экспертов, чревато самыми страшными недугами, вплоть до рака крови.

Как определить наличие гидрожиров?

Положите небольшой кусочек шоколада на язык. Если он моментально растает - вы имеете дело с качественным продуктом. Дело в том, что какао-масло тает уже при температуре +32 градуса. А вот для того, чтобы расплавить иные жиры, придется значительно увеличить температуру.

Второй способ.

Добавление какао-порошка. Увидите его в составе продукта, знайте, что это не шоколад, а нечто низкосортное, так как любой какао-порошок приготовлен из жмыха, оставшегося после отжима масла из какао-бобов. На некоторых импортных шоколадках в составе значится красивое словосочетание «какао велла», что буквально так и переводится - «жмых».

Третий способ.

Добавление соевых и белковых продуктов. Их вы распознаете по более светлой и матовой поверхности «шоколада» (у настоящего поверхность будто отполирована). Еще продукт имеет свойство прилипать к зубам и небу, а при ломке издает глухой звук, в то время как настоящий шоколад ломается с сухим треском и ни в коем случае не тянется.

Закон вынуждает производителей так или иначе (сообщать потребителю о наличии в шоколаде соевых добавок. Однако, чтобы не отпугивать покупателя, чаще всего слова «шоколад соевый» заменяют термином «сладкая плитка».

Кстати.

К недостаткам шоколада многие потребители относят то, что он ведёт к лишнему весу, вызывает кариес, понижает уровень холестерина в крови и артериальное давление. Так ли это?

Безусловно, шоколад высококалориен. Одна стограммовая плитка составляет треть необходимого дневного рациона. Но если не хотите употребить лишних калорий, то отдавайте предпочтение горькому (более 50 % какао) и чёрному (около 40% какао) шоколаду. Наиболее калориен молочный. Что касается кариеса, то его вызывают любые продукты, содержащие сахар.

С холестерином дело обстоит так: шоколад, как продукт растительного происхождения, не содержит холестерина вообще, последний присутствует разве что в молочном шоколаде. А вот людям, у которых повышено артериальное давление, действительно следует воздерживаться от большого количества шоколада, так как в его состав входят стимуляторы типа кофеина и теобромона.

Источник <http://radosvet.net>

{jcomments on}