

УДК 663.91.01

Шинкарук О. – ст. гр. ХК- 32

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ШОКОЛАД ТА ОЦІНКА ЙОГО ЯКОСТІ

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

Якість продукції – це сукупність тих властивостей, які обумовлюють її придатність до використання по призначенню.

Показник якості – це кількісна характеристика всіх властивостей продукції, котрі визначають її придатність до використання по призначенню.

При оцінюванні якості харчових продуктів, в тому числі, шоколаду, визначають показники якості і встановлюють відповідність їх вимогам нормативних документів.

Методи дослідження якості шоколаду складаються з органолептичних, вимірювальних, експертних і соціологічних.

Найбільш часто в торговельній практиці і на підприємствах-виробниках застосовують органолептичний і вимірювальний методи визначення і аналізу показників якості. Органолептичний і вимірювальний методи передбачають оцінку якості партії шоколаду по пробах або зразках, відібраних із однорідної партії. При поступленні шоколаду великими партіями відбирають невелику її частину, так звану середню або об'єднану пробу. Отримані результати оцінки якості відібраної проби поширюються на всю однорідну. Тому важливою вимогою при відборі – це представництво і достатня кількість проби.

При органолептичному методі оцінка якості шоколаду здійснюється за допомогою органів чуття людини. Органолептичний метод відрізняється простотою, доступністю і швидкістю визначення, але він має суб'єктивний характер. Крім того, органолептичний метод не дає повної уяви про якість шоколаду, його хімічний склад, наявність або відсутність шкідливих речовин, але є незамінним при дегустації шоколаду.

Оцінку якості шоколаду слід проводити в певній послідовності, спочатку визначаючи стан маркування і упаковки. Деколи цих показників достатньо для того, щоб забракувати партію шоколаду. Зовнішній вигляд шоколаду (його форму, блиск, стан поверхні, цілісність, колір) визначають також в числі перших показників якості. Потім послідовно визначають консистенцію, структуру, запах (аромат) і смак.

Вимірювальні методи застосовують в тому випадку, коли партія шоколаду не відповідає вимогам стандарту по органолептичних показниках. Вимірювальні методи довготривалі, тому застосовуються часто експрес-методи, а саме – люмінесцентний метод, який дає змогу виявляти процеси псування, що відчуються за смаком і запахом.

Застосовуються також хімічні і мікробіологічні методи дослідження. Експертні методи застосовуються при конфлікті між постачальником і отримувачем продукції. Шоколад повинен відповідати вимогам нормативних документів. Залежно від природи дії, безпечність буває хімічна, радіаційна, механічна, санітарно-гігієнічна тощо.

Якісна фальсифікація шоколаду застосовується часто як при виробництві, так і при реалізації – це і недотримання рецептури (в шоколадній масі знижують долю какао-масла і тертого какао за рахунок введення підвищеної кількості сухого і згущеного молока, вершків, ізюму тощо). Часто вводять в склад шоколаду чужорідні добавки, антиокиснювачі, барвники і ароматизатори.