Шоколад, пожалуй, самое популярное и почитаемое лакомство во многих странах мира.

История шоколада начинается в Мексике в 15 веке. Именно в тот период, когда Христофор Колумб высадился на американскую землю, ему в знак гостеприимства предложили чашку шоколада. Привычная плиточная форма появилась лишь в середине 19 века. Шоколад в форме плитки, завоевал популярность у представителей всех слоев населения из-за отличных вкусовых качеств.

Сегодня шоколад – это самая популярная группа кондитерских изделий. Шоколадом принято называть продукт, в котором содержатся какао продукты. К какао продуктам относятся какао тертое и какао масло, которые в свою очередь изготовляют из какао-бобов. Кроме основных компонентов шоколад, в зависимости от вида, может содержать молочные продукты, орехи, ароматизаторы и другие компоненты.

Шоколад классифицируют по нескольким признакам.

1. По форме и консистенции:
	* шоколад в плитках, шоколадки,
	* фигурный шоколад,
	* в виде шоколадной глазури.

По форме и консистенции шоколад изготавливают в плитках, фигурный и в виде шоколадной глазури. Последнее применяют для изготовления глазированных конфет, печенья и других сладостей с использованием шоколада. Согласитесь, глазированные шоколадом кондитерские изделия приобретают особый вкус и внешне более привлекательны.

1. По содержанию какао продуктов.

Шоколад с содержанием какао-продуктов в диапазоне от 25% до 99%. Выделяют

* + обыкновенный
	+ горький
	+ белый

Обыкновенный или классический шоколад – это шоколад с содержанием какао-продуктов от 35 до 55-60%. А вот в горьком шоколаде содержание какао продуктов превышает 55%. Горький шоколад считается самым полезным, так как именно в нем содержится максимум какао продуктов. Другими словами, изменяя соотношение между какао продуктами и остальными составляющими, можно изменять вкусовые особенности получаемого шоколада — от горького до сладкого. Чем больше в шоколаде какао тёртого и/или какао масла, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад и тем более он ценится.

Что касается белого шоколада, то это полноценный представитель шоколадной империи, а белый он только потому, что в нем отсутствует какао порошок и/или какао тертое, а какао масла в нем не меньше чем в обычном темном шоколаде.

1. В зависимости от содержания добавок:
	* шоколад без добавлений,
	* шоколад с добавлениями,
	* шоколад с начинками.

Шоколад без добавлений – шоколад в классическом его понимании, изготовляют из какао тёртого, сахарной пудры и масла какао. Такой шоколад обладает специфическими свойствами, присущими какао-бобам.

А вот шоколад с добавлениями, отличается, прежде всего, содержанием добавок, определяющие вкус и "изюминку" конечного продукта. В качестве добавок чаще всего выступают молоко, сливки, орехи, изюм, кусочки фруктов, какао-крупка, крошка вафель и их сочетание. Шоколад, содержащий молочные продукты принято называть молочным. Какао продуктов в молочном шоколаде, часто не превышает 35%.

Шоколад с начинкой – обычный шоколад с начинкой внутри. Начинка в таком шоколаде составляет не более 50% продукта. Наиболее популярна помадная начинка, однако широкое распространение получили также ореховая, шоколадная, сливочная или молочная, кремовая, желейная начинки или их сочетание.

1. По способу обработки шоколад классифицируют:
	* десертный,
	* обыкновенный,
	* пористый.

Десертный шоколад, в силу особенностей технологии производства, имеет более тонкую дисперсность (какао-продукты при производстве подвергались более тщательной и длительной обработке). Именно поэтому десертный шоколад имеет более высокие ароматические и вкусовые достоинства по сравнению с обычным. Обыкновенная шоколадная масса обладает более низкими вкусовыми и ароматическими достоинствами и менее тонкой дисперсностью.

Пористый шоколад получают в основном из десертной шоколадной массы. Пористый шоколад отличается от традиционного пористой структурой, что придает ему особый вкус. Для создания пористого шоколада шоколадную массу помещают в камеры с газом CO2. После насыщения продукта газом в шоколадной массе образуются расширяющиеся пузырьки, увеличивающие объем шоколадной массы. Далее, процесс создания шоколадной плитки ничем не отличается от производства обычного шоколада. Как правило, при равном весе плитка пористого шоколада больше обычной по объему.

Разновидностей шоколада огромное количество – это может быть шоколад молочный с цельным фундуком или шоколад горький, шоколад обыкновенный с начинкой или пористый шоколад с ароматом кофе.

Если вкус шоколада по достоинству оценили ещё древние индейские племена, то современные учёные провели серьёзные исследования и доказали несомненную пользу шоколада для здоровья человека.

Польза шоколада

* В какао-бобах содержится магний, который улучшает память, помогает бороться со стрессами, повышает иммунитет.
* Известно, что шоколад стимулирует мозговую деятельность человека.
* Шоколад считается хорошим средством для профилактики простуды.
* Шоколад должен входить в рацион каждого человека, как средство профилактики сердечно-сосудистых заболеваний. В шоколаде содержатся биологически активные вещества из группы флавонидов, они нормализуют функции тромбоцитов, не дают им слипаться, препятствуют образованию тромбов в сосудах сердца и мозга. Специалисты уверены, что благодаря этому свойству шоколад спасает от инфаркта и инсульта.
* Тианины, содержащиеся в шоколаде, обладают антибактериальными свойствами, препятствуют образованию зубного налёта.
* Шоколад также богат кальцием, фосфором, фтором. Кальций отвечает за формирование костной ткани, фосфор необходим нашему мозгу, фтор укрепляет зубы.
* Кофеин присутствует в шоколаде в минимальных количествах, поэтому он не может стать причиной резкого повышения артериального давления. Гипертоники вполне могут позволить себе 2-3 кусочка шоколада.
* Шоколад богат стеариновой кислотой, которая очищает сосуды.
* На кровеносную систему благотворно влияют фенолы, содержащиеся в шоколадных лакомствах. Фенолы укрепляют кровеносную систему, защищают её, предохраняют от сужения сосуды. Недаром говорят, что съесть половину плитки шоколаду - всё равно, что выпить бокал красного вина.
* Шоколад препятствует окислению холестерина благодаря фенолу. Уровень холестерина в крови шоколад не повышает, так как в масле какао содержится жир растительного происхождения, в нём нет так называемого "плохого" холестерина.
* Чем темнее шоколад, тем больше в нём флавонидов. Флавониды известны как хорошие антиоксиданты, помогающие бороться со старением.
* Серьёзные исследования влияние употребления шоколада на человеческий организм показали, что шоколад способен снизить риск свертывания крови в сердце практически на 50 процентов у любителей шоколада в сравнении с людьми, не употребляющими шоколад. Регулярное употребление шоколада может обезопасить от опасных сгустков крови.
* Кашель и боль в горле пройдут, если вы рассосёте полплитки чёрного шоколада. Делайте это медленно - кусочек за кусочком.
* Женщины уже давно заметили, что шоколад облегчает течение предменструального синдрома и снимает болезненные ощущения во время менструации.
* Шоколад пробуждает эротические чувства, как у представительниц прекрасного пола, так и у мужчин.
* Шоколад поднимает настроение - это общеизвестный факт, не требующий научных доказательств.

Качество продукции является одним из важнейших факторов эффективной экономической деятельности любого предприятия и организации.

Качество – совокупность свойств и характеристик продукции и услуг, которые придают им способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности.

Требования к качеству шоколада, предусматриваются нормативной документацией для шоколада и кондитерских изделий. Основным из них является: ГОСТ 6534-89 "Шоколад. Общие технические условия".

Факторы, формирующие качество шоколада: сырье, материалы, технология производства и качество труда.

Сырье и материалы оказывают непосредственное влияние на качество шоколада. Ароматизирующие и вкусовые вещества, заменители сахара, применяемые для изготовления шоколада, должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения.

Качество готового шоколада зависит от уровня автоматизации производства, рецептуры, соблюдения технологического режима, квалификации кадров, управления качеством в течение всего производственного цикла. Внедрение прогрессивных технологий — важное условие повышения качества шоколада.

Хранение

К факторам, сохраняющим качество продовольственных товаров, относятся: тара и упаковочные материалы, условия и сроки транспортирования, хранения и реализации.

В соответствии с ГОСТ 6534-89 "Шоколад. Общие технические условия", к упаковке предъявляют следующие требования:

обертка, фольга и этикетка должны быть целыми, чистыми, без повреждений и обеспечивать сохранность шоколада.

коробки и пачки, в которые фасуют шоколад, должны обеспечивать сохранность качества продукта.

для каждого наименования шоколада этикетки, пояски, пачки, коробки должны быть художественно оформлены и утверждены в установленном порядке.

Маркировка

Маркировка на шоколаде в плитках массой нетто более 50 г, на коробках и пачках с шоколадом должна содержать следующие сведения: наименование продукта; товарный знак изготовителя (при наличии); наименование предприятия-изготовителя и его юридический адрес; состав основных компонентов; массу нетто; дату выработки и дату упаковывания; срок хранения и срок годности; сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта; указание действующего стандарта; информацию о подтверждении соответствия; данные о пищевых добавках, ароматизаторах.

При маркировке шоколада массой менее 50 г не указывается состав основных компонентов, сведения о пищевой и энергетической ценности, дата выработки.

На завернутом диабетическом шоколаде дополнительно указывают: содержание ксилита или сорбита и общего сахара; надпись "Употребляется по назначению врача"; предельную суточную норму потребления ксилита, сорбита - не более 30 г; символ, характеризующий принадлежность продукта к группе диетических изделий.

При транспортировании и хранении качество шоколада не остается без изменений, поэтому надо создавать условия, аналогичные стандартному хранению. Наилучший вид транспорта для перевозки всех продовольственных товаров — рефрижераторы.

Шоколад должен храниться при температуре не выше +18° и относительной влажности воздуха не более 75% в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, без резких колебаний во избежание поседения шоколада и быстрой его порчи. Шоколад не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света.

Не допускается хранить шоколад совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом (сельдь, копченые изделия и т.п.).

Гарантийные сроки хранения шоколада при соответствующих условиях хранения со дня изготовления составляют: 6 мес. - без добавлений, с добавлением спирта, завернутого фасованного; 3 мес. - с добавлениями; с начинками и диабетического, завернутого и фасованного; 4 мес. - без добавлений весового незавернутого; 2 мес. - с добавлениями весового незавернутого; 1 мес. - белого.

Литература

шоколад какао кондитерский консистенция

1.http://www.belkonditer.ru/sweets/chocolate/

2.http://www.beautynet.ru/nutrition/849.html

3.ГОСТ 6534-89 Шоколад. Общие технические условия

4.ГОСТ 6822-67 Масло шоколадное. Технические условия

5. http://www.missfit.ru/likbez/chocolate-polza/