

**Цветкова Елена Эдуардовна**

студентка

**Скиданова Марина Андреевна**

студентка

**Биньковская Ольга Викторовна**

канд. биол. наук, доцент

ФГАОУ ВО «Белгородский государственный  
национальный исследовательский университет»

г. Белгород, Белгородская область

## **СЕКРЕТЫ ШОКОЛАДНОГО ПРОИЗВОДСТВА**

***Аннотация:** в статье ставится задача – изучить главное лакомство нашей планеты – шоколад, выявить, как давно появилась данная сладость, какие стадии производства проходит в процессе изготовления. В итоге получают сведения о том, какими свойствами обладает шоколад, а также к каким хитростям прибегают изготовители при его приготовлении.*

***Ключевые слова:** шоколад, производство, какао-бобы, секреты, сладость.*

Проходя большой и сложный путь от какао-бобов до шоколадной плитки изделие подвергается сложнейшим технологическим стадиям. Причем нарушение, хоть одной технологической стадии, может привести к потере качества шоколада, тем самым утрачивается исходный продукт – какао-бобы.

Если окунуться в историю, то можно узнать что впервые шоколад был обнаружен у племен ацтеков и майя. Они считали, что при употреблении плодов какао увеличивается сила и мудрость каждого человека. Дерево считали источником богатства, листья и бобы применялись в качестве денежного эквивалента. Из плодов какао-дерева майя готовили напиток ксокоатль (какао), а ацтеки получали пасту из жареных и перемолотых бобов какао.

Считалось, что около трех столетий назад шоколад могли употреблять только короли. Впервые шоколадные плитки, которые мы сейчас привыкли видеть в магазинах, появились в начале 19 века.

Общепринятая классификация шоколада связана с применением начинок и добавок. В нее входит:

- шоколад обыкновенный с добавками и без них;
- шоколад с начинками;
- десертный шоколад с добавками и без них;
- пористый шоколад;
- шоколад белый;
- шоколад специального назначения.

В шоколад чаще всего добавляют молоко и молочные продукты, орехи, кофе, сливки, ванилин, коньяк, изюм. Из начинок преобладают шоколадные, помадно-фруктовые, арахисовые, крем-брюле, ликерные.

Производство шоколада включает 5 стадий:

1. Первичная обработка какао-бобов. Она включает очистку, сортировку, обжарку, дробление какао, отделение оболочки. Более тонкой работы заслуживает обжарка, так как именно от этого процесса зависит запах и вкус готового шоколада.

2. Приготовление тертого какао. После размола какао-крупки получаем тертое какао, которое под действием температуры преобразуется в густую сметанообразную жидкость, которая состоит из какао-масла и измельченных клеточных стенок какао-бобов. Особенность этого процесса заключается в том, что необходимо максимально измельчать какао. Чем меньше будут частицы, тем более полным и тонким будет представляться потребителю вкус шоколада.

3. Приготовление шоколадных масс. Шоколадная смесь представляет собой тонкодисперсную смесь, состоящую из тертого какао, какао-масла, сахарной пудры и различных добавок. Существуют различные виды шоколадных масс. Самая распространенная масса это обыкновенная, которая не содержит никаких добавок и состоит только из тертого какао, какао-масла и сахарной пудры. При добавлении какого-либо другого ингредиента изменяет название массы в десертную.

4. Формование шоколада. Этот процесс сравнивают с выплавкой драгоценного металла: в обоих случаях расплавленную массу аккуратно отливают в формы. Шоколад, как и металл при охлаждении кристаллизуется. От режима охлаждения зависит, каким будет конечный результат формования. Качество шоколада может пострадать, если какао-масло закристаллизуется неправильно. Температура застывания какао-масла равна +22–27°C. Какао-масло придает незабываемые ощущения радости, которое ощущает человек, когда плитка качественного шоколада тает у него во рту.

5. Завертывание и упаковывание. Плитки шоколада принято завертывать в алюминиевую фольгу и художественную этикетку. Упаковка предохраняет продукт от вредного воздействия окружающей среды.

Употребление шоколада приносит не только радость нашему организму, но и пользу. Доказано, что при употреблении чашки горячего шоколада быстрее заживают раны, повышается тонус организма, пропадает усталость.

Эфирные масла, содержащиеся в изделии, предупреждают отложение холестерина на стенках кровеносных сосудов. Отмечено, что у тех, кто употребляет конфеты и плитки из какао, не образуются тромбы. Имеющиеся в составе шоколада, флавоноиды защищают от инфарктов и инсультов.

Многие люди считают, что шоколад приносит только вред. Но негативно продукт может влиять только на людей склонных к аллергии, имеющих сахарный диабет, а также на тех, кто не может ограничить себя в употреблении еды. Остальные могут спокойно наслаждаться бесподобным вкусом данного лакомства, который окажет им только пользу.

### ***Список литературы***

1. Интересные факты о шоколаде. Секреты производства [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://fb.ru/article/259965/interesnyie-faktyi-o-shokolade-sekretyi-proizvodstva-shokolada-prazdnik-shokolada>

2. Шоколадные технологии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://abrikosov-sons.ru/shokoladnye\\_tehnologii.\\_sekrety\\_pr](http://abrikosov-sons.ru/shokoladnye_tehnologii._sekrety_pr)