

Шоколад на прилавках – натуральный или искусственный?

«Шоколад ручной работы» (значилось на многих коробках), конфеты причудливой формы, огромные плитки — все для привлечения потребительского кошелька. Плюс — его натуральность, подтвержденная документами о составе.



Настоящий шоколад, и это знает любой сладкоежка, должен иметь в составе наиглавнейший ингредиент — какао-масло, получаемое из какао-бобов. Но сегодня, не секрет, в целях получения быстрой прибыли многие «умельцы» пытаются делать плитки и конфеты из того, что не имеет к ним никакого отношения. Дороговизна какао-бобов, их транспортировка и переработка, что существенно сказывается на стоимости готовой плитки шоколада, заставила мировую промышленность искать пути удешевления продукции. И, на горе потребителям, она нашла выход — использовать жиры, заменяющие какао-масло. Ими не гнушаются современные кондитерские фабрики. Потому так часто в составе некоторых шоколадных плиток и батончиков можно увидеть не какао-масло, а его эквиваленты (ЭКМ). Это — растительные жиры, обладающие близкими с какао-маслом физико-химическими свойствами и составом жирных кислот, но полученные не из какао-бобов, а из других натуральных растительных рафинированных масел или их фракций.

— Шоколад с эквивалентами какао-масла не то чтобы хуже. Просто это продукт другой ценовой категории. Эквиваленты тоже натуральные, но это не какао-бобы, а другие масла, — поясняет «БН» заведующая лабораторией [НПЦ НАН Беларуси по продовольствию](#) Ирина Пачицкая. — Тем не менее в соответствии с требованиями ГОСТа 6534-89, действующего на территории Беларуси, наши производители шоколада не имеют права использовать эквиваленты какао-масла. В то же время в России и странах ЕС это не запрещено, правда, количество ЭКМ в них не должно превышать 5 процентов.

Как рассказали «БН» в [Научно-практическом центре НАН Беларуси по продовольствию](#), еще несколько лет назад примерно в 80 процентах случаев в импортном шоколаде находили эквиваленты какао-масла, что не соответствовало ТНПА (техническим нормативным правовым актам).

— Показатель наличия ЭКМ в шоколаде и шоколадных изделиях нормировался в ЕС. Но у нас раньше это никто не проверял. Поэтому возникла ситуация, когда та продукция, которая по нормам не прошла в ЕС, ввозилась к нам. То есть, грубо говоря, в Беларусь сбрасывали низкокачественную продукцию, — рассказывает Ирина Пачицкая. — В то же время у нас есть свои фабрики, которые закупают какао-бобы и делают шоколад. Для того чтобы защитить отечественных производителей и своих покупателей, мы начали использовать методики по определению наличия эквивалентов какао-масла в готовом шоколадном продукте.

Мониторить ситуацию и осваивать методику в лаборатории НПЦ НАН Беларуси по продовольствию начали еще в 2007 году. А уже с 2009-го стали проводить работу по лабораторному выявлению ЭКМ в шоколаде, поставляемом на белорусский рынок. В методике выявления «искусственного шоколада» есть два аспекта: качественный и количественный. Первый нацелен на выявление ЭКМ, а второй определяет количество шоколадных эквивалентов. Надо сказать, процедура определения содержания ЭКМ — достаточно сложная и требует выполнения ряда требований, касающихся используемого оборудования, реактивов, расходных материалов. При этом и оборудование, и реактивы не из дешевых. Однако работа лаборатории уже дала результаты: в 2010—2011 годах по

результатам исследований количество несоответствующей продукции постепенно снижалось.

С начала этого года в лаборатории специалисты проанализировали уже более 150 образцов. И по результатам испытаний в шоколаде разных производителей, в том числе и импортных, ЭКМ либо не были обнаружены вообще, либо их содержание не превышало допустимых пяти процентов. Тенденция не может не радовать сладкоежек, желающих лакомиться натуральной продукцией.

Увы, сегодня в республике это единственная лаборатория, тестирующая шоколад на натуральность. Но, возможно, НПЦ НАН Беларуси по продовольствию вскоре кто-то составит конкуренцию, ведь клиентов, желающих проверить свою продукцию, вскоре станет намного больше: к сентябрю всех производителей, поставляющих продукцию на отечественный рынок, обяжут указывать, есть ли ЭКМ в составе шоколада.

Яна МИЦКЕВИЧ, «БН»