

Валова М. Г. и Сергей В. П.
**АНАЛИЗ И СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ХИМИЧЕСКОГО
СОСТАВА ШОКОЛАДА РАЗЛИЧНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ**

Научный руководитель: канд. хим, наук, доц. Борщевская Т. И.

Кафедра общей гигиены

Белорусский государственный медицинский университет, г. Минск

Актуальность. Одним из пищевых продуктов, пользующихся спросом как у детей, так и у взрослых является шоколад. Многие врачи утверждают, что шоколад вреден, т.к. может вызывать различные проблемы с сердечно-сосудистой системой, приводить к ожирению и кариесу зубов. Другие напротив, считают, что шоколад повышает тонус организма, улучшает самочувствие, дает силу и энергию. Нас также интересует, одинаков ли шоколад в разных странах и какой безопаснее для здоровья употреблять: белорусский или иностранный.

Цель: рассмотреть показатели качества шоколада, сравнить белорусский шоколад с иностранными марками.

Материалы и методы. Аналитический метод (анализ литературных данных по составу и свойствам шоколада).

Исследование проводилось методом поиска и анализа состава шоколада. известных производителей («Спартак», «ALPEN GOLD», «Schogetten», «Roshen» и др.)

Результаты и их обсуждение. Исследование состава 20 образцов шоколада показало, что в изучаемой выборке заявленный состав соответствует сорту. Однако, по результатам анализа, проведенного в лабораториях Госконтроля (литературные данные), в 65% содержат избыточное количество веществ, что при нерациональном употреблении данных видов шоколада может неблагоприятно сказаться на здоровье потребителя.

Выводы:

1. Состав большинства рассмотренных сортов шоколада соответствует заявленному. Однако в шоколаде «Молочный «Каруна» (Литва) произведена замена дорогого какао-масла на эквивалентный дешевый заменитель (пальмовое масло).
2. Опасных и запрещенных добавок не выявлено.