

## МЕТОДЫ И НОВИНКИ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

**Каргина А.Н., Сергатенко М.А., студентки 3 курса факультета  
агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств**

**Научный руководитель- Мударисов Ф.А. кандидат  
сельскохозяйственных наук, доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** молочный шоколад, витамины, минералы, производство молочного шоколада, новинки шоколада*

*Статья посвящена изучению молочного шоколада в кондитерском производстве. При изучении химического состава молочного шоколада можно сказать, что молочный шоколад полезный и востребованный продукт в нашей стране. Шоколад изготавливают полностью из натуральных продуктов. Изобретаются новые новинки шоколада для спортсменов, для людей страдающих сахарным диабетом, диатезом и для поддержания хорошей физической формы.*

Шоколад является одним из самых главных кондитерских изделий среди населения нашей страны. Шоколад любят люди любого поколения и любой возрастной группы.

На современном рынке встречается в основном молочный шоколад с начинками. Российские производители пока что не выпускают горький шоколад с начинкой. Подобный продукт можно встретить только среди импортной продукции.

Натуральный молочный шоколад 35% изготавливают в форме каллет. Молочный шоколад богат такими витаминами и минералами, как: витамином В2 - 25%, витамином РР - 13%, калием - 18,5%, кальцием - 35,2%, магнием - 17%, фосфором - 38,6%, марганцем - 155%, медью - 49,5% [1].

Этот продукт полностью готов к употреблению и идеально подходит как для профессиональных кондитеров, так и для домашнего использования в приготовлении изделий: конфет, кремов, муссов,

глазури, фондю, формованного шоколада, декорирования пирожных и тортов, добавления в выпечку, напитков и горячего шоколада.

Отличительные особенности производства молочного шоколада:

- шоколад производится по рецептуре с использованием полностью натуральных ингредиентов;

- шоколад измельчается с помощью меланжера с гранитными жерновами, который бережно перетирает ингредиенты при температуре не выше 50°C;

- процесс перетирания какао-массы длителен, занимает от 48 до 72 часов;

- готовая шоколадная масса подвергается процессу темперирования в темперирующей машине и максимальной температуре нагревания 42-45°C;

- используется высококачественное сухое цельное молоко.

Благодаря такому способу изготовления молочный шоколад обладает приятной, шелковистой текстурой, мягким сливочным послевкусием и в полной мере раскрывает вкус какао-бобов [2].

В наше время разрабатывают новые новинки шоколада:

Шоколад Charged Sport разработан для спортсменов, физически активных людей. Премикс в его составе усиливает выносливость и снижает усталость от интенсивных тренировок. Charged Slim & Fit – шоколад без сахара со стевией - содержит премикс из экстракта бурых морских водорослей. Он предназначен для поддержания хорошей физической формы, помогает сбросить лишний вес и обрести стройную фигуру. В шоколаде Easy Steps есть питательные вещества (витамины группы В и др.), которые обладают вентонизирующим эффектом, снимают отечность и усталость ног. А в Charged Energy энергетический комплекс с L-таурином, улучшающий обмен веществ, дополнен растительными экстрактами элеутерококка и зеленого чая.

Для людей страдающие сахарным диабетом разработали шоколад без сахара представлены все любимые виды: молочный, темный и горький – кому что нравится. Для производства этого шоколада используется натуральный заменитель сахара – стевия (медовая трава). Ее экстракт на вкус слаще сахара в 300 раз, но при этом имеет нулевой гликемический индекс и калорийность. В отличие от других

сахарозаменителей стевия - безопасный и полезный ингредиент. Стевия имеет специфический терпкий вкус.

В составе шоколада без сахара также присутствует натуральный пребиотик инулин – природный полисахарид, который стимулирует пищеварение, восстанавливает микрофлору кишечника, нормализует сахар в крови. Еще одна линейка Charged позволяет заботиться не только о здоровье и энергии, но и о нашей красоте и привлекательности. Благодаря уникальному коллагеновому пептиду Charged Lifting способствует повышению эластичности и плотности кожи, усиливает естественную выработку коллагена. Charged Immunity с витаминами и микроэлементами для укрепления иммунитета не даст нам болеть в любой сезон. А Charged Love, усиливает либидо. Экстракт женьшеня стимулирует кровоток, аминокислота L-Аргинин (аминокислота) стимулирует сперматогенез, а L – Карнитин ускоряет метаболизм, повышая уровень энергии [3].

**Заключение:** исходя из вышесказанного можно сделать вывод, что шоколад подходит как для профессионалов и как для любителей кондитерских изделий. А также производят новинки для упрощения жизни людей страдающие сахарным диабетом, борющиеся с лишним весом и для спортсменов поддерживающие физическую форму.

#### **Библиографический список:**

1. Костюченко, Г. Шоколад - полезные свойства. //Продовольственный торгово-промышленный журнал № 6. - 2010 - С. 26-28
2. Соколовская, М. Здоровье. "Правильный" шоколад // Вопросы социального обеспечения.- 2012. - N 20. - С. 45-46
3. Морозова, М. Энциклопедия шоколада // Будь здоров!. - 2014. - N 6.- С.70-73

Интернет-ресурсы:

1. Ломанный шоколад в «Молочный шоколад в каллетах» [Электронный ресурс]: портал. дан. – М., 2022. – Режим доступа: <https://frenchkiss.ru/konfety-i-pechene/shokolad/1001080057/>
2. Ломанный шоколад в «Молочный шоколад в каллетах» [Электронный ресурс]: портал. дан. – М., 2022. – Режим доступа: <https://frenchkiss.ru/konfety-i-pechene/shokolad/1001080058/>

3. Шоколад с функциональными добавками [Электронный ресурс]: портал. дан. – М., 2022. – Режим доступа: <https://www.pobedavkusa.ru/brands/chocolate-with-functional-additives/>

## METHODS AND NOVELTIES OF MILK CHOCOLATE IN CONFECTIONERY PRODUCTION

**Kargina A.N.**

**Keywords:** *milk chocolate, vitamins, minerals, milk chocolate production, chocolate novelties*

*The article is devoted to the study of milk chocolate in confectionery production. When studying the chemical composition of milk chocolate, we can say that milk chocolate is a useful and popular product in our country. Chocolate is made entirely from natural products. New novelties of chocolate are being invented for athletes, for people suffering from diabetes, diathesis and to maintain good physical shape.*