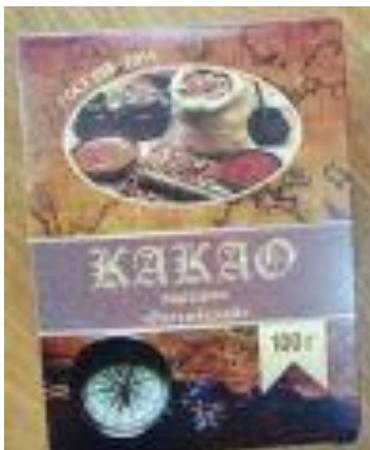


Что вам известно о какао-порошке?



Наряду с кофе и чаем какао является одним из самых любимых повседневных напитков. В чем же здесь секрет - ведь напиток какао обладает куда меньшим тонизирующим эффектом, за который, например, так любят утренний кофе? Оказывается, напиток какао не только очень вкусный, но и полезный.

Ученые доказали, что напиток какао, приготовленный из высококачественного какао-порошка, является отличным антидепрессантом. Объясняется это тем, что в порошке содержится вещество под названием «фенилэтиламин», которое можно сравнить со своеобразным лифтом, поднимающим настроение. А другие исследования утверждают, что какао способно увеличивать выработку эндорфинов - «гормонов счастья». Также в нем содержится около 40 мг флавоноидов (антиоксидантов) на грамм. Поэтому в одной чашке какао антиоксидантов больше, чем в такой же порции чая. Антиоксиданты, которыми так богаты какао-бобы, замедляют биологическое старение организма, уменьшая повреждения клеток в организме.

Как и какой какао-порошок выбрать?

Основные органолептические и физико-химические характеристики какао порошка описаны в ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия». Также важным показателем качества натурального какао-порошка является наличие осадка в заваренном напитке. Натуральный необработанный какао-порошок практически не растворяется в жидкости, т.е. не дает настоя, а при смешивании с водой или молоком какао-порошок образует суспензию (взвесь твердых частиц в жидкости), которая не должна осаждаться на дно около 2 мин., а после образует густой плотный осадок.

В современной промышленности сейчас появилось много заменителей какао-масла, поэтому объемы его производства уменьшаются и, соответственно, уменьшается и производство качественного какао-порошка.

Так, Брестской областной инспекцией Госстандарта в торговой сети Лунинецкого района выявлен какао-порошок (изготовитель ООО «Релиш», Россия), не соответствующий требованиям технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия» по физико-химическому показателю идентификации какао-порошка «массовая доля жира (масла какао)»: по результатам проведенных испытаний данный показатель составил 6 %, при

норме от 12 % до 20 %. Таким образом, выявленное несоответствие не позволяет идентифицировать данный продукт, как какао-порошок.

Госстандартом выдано предписание о запрете ввоза и обращения опасной продукции на территории Республики Беларусь.

Поставщику направлены предписания об организации возврата потребителями (отзыва от потребителей) и изъятия из обращения данной несоответствующей продукции.