Коробка сладостей и букет цветов - практически беспроигрышный набор к 8 Марта коллегам, соседкам, многочисленным родственницам и знакомым.

Но далеко не все из того, что мы привыкли считать шоколадными конфетами, имеет право так называться.

Большая разница

Разнообразие ассортимента шоколадных конфет поражает воображение только на первый взгляд. При ближайшем рассмотрении оказывается, что НАСТОЯЩИХ шоколадных конфет на наших прилавках немного. В супермаркете из полусотни самых разных коробок я обнаружила всего пять, на которых было написано "шоколадные конфеты". На остальных значилось все что угодно: "палитра вкусов", "конфеты в шоколадной глазури", "конфеты с ореховой начинкой", "птичье молоко" и т.д. и т.п. Казалось бы, какая разница? Все мы прекрасно знаем, какие именно конфеты скрываются за знакомой нам чуть ли не с детства упаковкой. Эксперты утверждают: разница есть, и большая!

Чтобы конфета имела право называться шоколадной, ее корпус должен быть изготовлен из шоколадной, а не кондитерской глазури, в состав которой должно входит либо тертое какао, либо какао-порошок плюс какао-масло. Кроме того, согласно ДСТУ 4135-2002 "Конфеты. Общие технические условия", в шоколадных конфетах массовая доля начинки не должна превышать 50 процентов.

Проверяем образцы

Из пяти купленных нами коробок на двух информация о том, что это - шоколадные конфеты, была указана лишь на художественно оформленной лицевой части *(подробне е см. Таблицу)*
. Закрадывается подозрение, что название "шоколадные конфеты" может быть маркетинговым ходом, и для более полного понимания картины нужно изучать еще и обратную сторону коробки.

Экспертиза, проведенная специалистами ДП "Укрметртестстандарт", показала, что из пяти наборов четыре полностью отвечают требованиям стандарта. В наборе от "Світоча", в котором содержатся 8 видов различных конфет, эксперты проверили 6 образцов. Оказалось, что в двух из них доля начинки превышает установленные 50 процентов.

Кстати, редко какой потребитель задумывается над тем, сколько стоят шоколадные конфеты в коробках в пересчете на килограмм. Мы не поленились и посчитали. Оказалось, что цена привычных нам конфет может доходить до 200 грн./кг! Согласитесь: дороговато, особенно если изделие не имеет никакого отношения к шоколаду.

Что в коробке? Сравнительный анализ

Название

Цена*

за коробку (вес)

Цена

за кг, грн.

Состав

Комментарии экспертов**

"Monterini с коньячным ликером",

TM Roshen

17,79

(192 г)

92,66

Коньячный ликер (38%) (сахар-песок, патока крахмальная, спирт этиловый ректификованный,

Золотистый шрифт на коричневом фоне плохо читается, однако ближайшее рассмотрение пока

Millennium Gold Series, TM Rainford

27,69

(205 г)

135,07

Шоколадная масса молочная (содержание какао-продуктов - не менее 31%): сахар белый крист

Данный производитель также дает отдельно состав шоколадной массы и начинки. Благодаря э

Массовая доля начинки - 48%.

"Світоч Exclusive",

ТМ "Світоч"

30,89

(227 г)

136,08

Сахар, жир растительный, какао тертое, патока, молоко сухое цельное, какао-масло, молоко су

Информация о составе, пищевой и энергетической ценности написана четко и крупным шрифто

Несмотря на то что на лицевой части коробки написано "коллекция шоколадных конфет", на об

"Ассорти",

ТМ "Корона"

27,99

(173 г)

161,79

Сахар, какао тертое, растительный жир, патока крахмальная, марципан 5,1% (сахар, миндаль

Так же, как и в предыдущем образце, все ингредиенты "перемешаны", из-за чего сделать выво

В набор входят шесть видов конфет, и все они отвечают требованиям стандарта - содержание

Esfero

Crema,

ТМ "Конти"

30,29

(154 г)

196,69

Сахар, какао тертое, какао-масло, молоко сухое цельное, жир растительный, ядро ореха фунд

Самый дорогой из представленных образцов. Ситуация с названием - такая же как у "Світоча":

**Образцы куплены 15 февраля 2012 года в магазине "Новус".*

***Наши эксперты - начальник научно-исследовательского центра испытаний продукции ДП "Укрметртестстандарт" Владимир СЕМЕНОВИЧ, ведущий инженер бактериологической лаборатории ДП "Укрметртестстандарт" Ирина СОЛОВЕЙ.*

СПРАВКА "КП"

В европейских странах при изготовлении шоколадной глазури для конфет разрешается добавлять до 5 процентов эквивалента какао-масла. Такая замена способствует тому, что даже при неправильном хранении на конфетах не появляется так называемое "поседение". Конфеты, при производстве которых были использованы исключительно какао-продукты, при резком перепаде температур "седеют" из-за того, что на их поверхности кристаллизуется какао-масло.

РАЗВЕНЧИВАЕМ МИФЫ

Миф 1

Между конфетами в шоколадной и кондитерской глазури нет никакой разницы.

Существенное отличие этих глазурей заключается в том, что при изготовлении шоколадной используются исключительно компоненты из какао-продуктов (какао-масло, какао тертое, какао-порошок), а в кондитерской глазури разрешается заменять какао-масло более дешевыми растительными жирами. Естественно, если используется кондитерская глазурь, такие конфеты не могут называться шоколадными и цена их должна быть гораздо ниже.

Миф 2

Лучше всего шоколадные конфеты сохраняются в холодильнике.

Хранить конфеты следует в сухом помещении без постороннего запаха, а оптимальная температура хранения - 18 градусов плюс-минус 3 градуса. Разумеется, в холодильнике конфеты не испортятся, но вкусовые качества будут не те.

Миф 3

Поскольку температура плавления какао-масла - 32 градуса, правильную шоколадную конфету узнать просто: она быстро начинает таять во рту.

Разница в температурах плавления кондитерской и шоколадной глазури очень невелика - буквально пара градусов. Засунув конфету в рот, очень затруднительно понять, при какой именно температуре она растаяла - при 32 градусах или 34.

Наталья МИЧКОВСКАЯ, «Комсомольська правда в Украине»