



Какао-порошок – это продукт, что получают измельчением предварительно обжаренных какао-бобов. Из них отжимают масло (самый дорогой компонент), а полученный жмых перетирают и высушивают. Из такого порошка готовят напитки, глазурь для торта, добавляют в тесто. Также в домашних условиях и в промышленности делают шоколад из какао-порошка. Еще он находит применение в косметологии. Чтобы купить какао-порошок, нужно сначала разобраться в его характеристиках. На эти три параметра стоит обращать внимание: жирность, цвет, пастворимость в воде.

В тестировании, проведенном общественной организацией "Центр Экспертиз "ТЕСТ", принимали участие 5 торговых марок какао порошка. Из них 4 образца – это продукция отечественного изготовления: "Эко", "Добрик", "Мрія" и "Шоколадная фабрика Украина". Какао Dr.Oetker изготовлено в Румынии. Все их проверили в лаборатории, внимательно изучили маркировку, обратили внимание на упаковку. После проведения исследования и дегустации по сумме всех показателей были выведены общие оценки. Ранее на этот товар действовал ГОСТ 108-76, сейчас в Украине показатели регулируются ДСТУ 4391:2017. Надеемся, это исследование поможет выбрать качественную продукцию.

[Тест: Какао-порошок >>>](#)