

УДК 664.144+663.916.7

Студ. И.Г. Радчук

Науч. рук. доц. А.В. Игнатенко (кафедра биотехнологии, БГТУ)

МИКРОМЕТРИЧЕСКИЙ ЭКСПРЕСС-МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ СТЕПЕНИ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ШОКОЛАДНЫХ МАСС

Качество шоколадных изделий определяется степенью измельчения частиц шоколада, определяемой по методу Реутова [1]. Целью исследования являлся поиск более эффективного способа определения степени измельчения шоколадных частиц.

Для исследования были взяты образцы шоколадных масс ОАО «Коммунарка». Проводились параллельные определения степени их измельчения методом Реутова по ГОСТ 5902-80 и микрометрическим методом. В работе использовали 3 варианта нанесения шоколадных масс на поверхность микрометра: разогретая шоколадная масса при 40°C; смесь шоколадной массы с растительным маслом в соотношении 1:1 и 1:2 (таблица).

Таблица – Сравнительный анализ определения степени измельчения шоколадных масс разными способами

Название шоколадной массы	Степень измельчения шоколадной массы, % (n = 5)			
	Микрометр			ГОСТ 5902- 80
	шоко- лад	шоко- лад+масло (1:1)	шоколад + масло (1:2)	
Шоколад Коммунарка горький 68%	96	97	97	97
Шоколад горький Узорчатый	98	99	99	99
Шоколад Любимая Алёнка	93	93	94	94

Как видно из таблицы, наблюдается сходимость значений степени измельчения шоколада, определенных методом Реутова и с помощью микрометра и соответствует нормативным требованиям ГОСТ 5902-80. Таким образом, применение микрометрического метода является более быстрым способом и позволяет заменить длительный и трудоемкий метода анализа по Реутову.

ЛИТЕРАТУРА

1. Лурье, И.С. Технология и технохимический контроль кондитерского производства. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981. – 328 с.