

Шоколадная «старость»

Есть у шоколада такая болезнь, называется сахарное поседение.

Данное явление – следствие конденсации влаги на охлажденных шоколадных изделиях, которое происходит в результате неправильного подбора температур при охлаждении и температурных перепадов. Именно поэтому главное, это соблюдать условия при хранении шоколадных изделий. Шоколад боится воздуха, солнечного света и влаги, холода в бытовом холодильнике, жары на подоконнике и перепадов температур.

Какие же условия необходимы шоколаду?

- температура $(18+3)^{\circ}\text{C}$;
- относительная влажность приблизительно не более 75%;
- шоколад ни в коем случае нельзя подвергать воздействию прямых солнечных лучей.

Что это такое?

Внешне явление представляет собой сероватый налет на поверхности шоколада, при прикосновении к налету пальцем, он не смазывается и на ощупь не ощущается (ранняя стадия), а вот на более поздних стадиях развития – налет достаточно шершавый, поседение выглядит «кристаллическим».

Появление налета свойственно как молочному, так и темному шоколаду.

Начальный период характеризуется возникновением очень тонкого слоя сахарного сиропа, а в позднем периоде изделия становятся очень липкими, и происходит процесс кристаллизации, так появляются сахарные кристаллы.

Почему так?

1. Хранение шоколада во влажных помещениях или рядом с влажными стенами.
2. Осаждение конденсата в процессе производства, что может происходить из-за повышенной влажности воздуха в охладителе или из-за того, что температура шоколада, поступающего в упаковочный цех, оказывается ниже точки росы для воздуха в этом помещении.
3. Использование гигроскопичных ингредиентов (например, сахара низких сортов или бурого сахара).
4. При извлечении из охлаждаемого хранилища шоколадная продукция не защищена надежной упаковкой.
5. Использование влажных упаковочных материалов.



6. Хранение при высоких температурах таких шоколадных изделий, у начинки которых уровень равновесной относительной влажности достаточно высок (как, например, у помадки), а выделяющиеся водяные пары не могут улетучиться из-за непроницаемой упаковки.

BAKER GROUP
производственный консалтинг

ОКУНЕМСЯ В «ШОКОЛАД»...

При условии повышенной влажности, поверхность темного (влажность превышает 82-85%) или молочного (влажность превышает 78%) шоколада начинает вбирать в себя влагу. Но не только процентное соотношение влаги может повлиять на это, многое зависит и от количества сухих веществ молока в составе, общего содержания жира, а также присутствия небольшого количества других сахаров.

Значительное воздействие на появление шоколадной болезни оказывает время нахождения во влажной среде – если сахарное поседение успело проявиться в незначительной степени, то поверхность может только незначительно потускнеть. длительное хранение располагает к образованию на поверхности липкого слоя, который, возможно, не особенно портит внешний вид изделий в целом, но когда продукция оказывается уже в менее влажных условиях, пленка сахарного сиропа высыхает и образует кристаллы сахара.

С упакованным в обертку или в коробку шоколадом все по-другому. Термозапаивающая упаковка надежно защищает шоколад от проникновения влаги, но все же упакованные в коробки края шоколада, так же могут «сесть», из-за проникающей в стыбы влаги.

Организация современного хранения шоколада оставляет желать лучшего, ведь большая часть продукции располагается на открытом воздухе,

под навесом, в результате чего возникают потери и порча продукта, в особенности шоколадных плиток, батончиков, леденцов и др. Хорошо, если товар не залежится и будет вовремя распродан.

Если температура шоколада извлекаемого из охладителя оказывается ниже точки росы воздуха в упаковочном цехе, то на шоколад осаждается влага, а впоследствии возникает сахарное поседение, такое явление вызвано **конденсацией** («росой»).

Как правило, такое происходит в летние месяцы, но к счастью в последнее время, благодаря улучшенной конструкции охладителей и кондиционированию воздуха в упаковочных цехах, стало возможным этого избежать.

Те же процессы можно наблюдать по причине неудачной конструкции охладителей или во время размораживания охлаждающих змеевиков в охладителях, когда воздух оказывается высокой влажностью.

Влажные упаковочные материалы, тоже являются причиной сахарной болезни. Происходит все так - на фабриках холодные шоколадные изделия укладываются во влажные коробки. Проблемы могут быть вызваны избытком клея, а также использованием в качестве прокладки непросушенного картона.

Бывают случаи, когда ящики с шоколадом после хранения при температурах ниже 10 °С оказываются в нормальной атмосфере, на наружной поверхности тары может осажаться значительное количество влаги, поэтому необходимо:

- выдержать такие ящики в промежуточном помещении, где воздух будет достаточно сухим;

- либо обернуть ящики полиэтиленом и не снимать его, пока их температура не достигнет температуры воздуха в помещении.

Распространенным явлением тропического климата, считается хранение в тепле шоколадных изделий с помадной или полужидкой начинкой, упакованных в непроницаемые обертки, внутри упаковки которых, образуется повышенная влажность, и сироп из начинки просачивается в глазурный слой. В результате на поверхности шоколада возникает сахарное поседение, а в некоторых случаях даже плесень. Но это уже совсем другая история!

Валерия Евсеенкова



*Мы рады предложить вам
богатый ассортимент джемов, фруктового-ягодных наполнителей и конфитюров!
Эксклюзивные разработки молочных кремов и десертов!
Лучшее для избранных!*



121170, Москва, Кутузовский пр.,
д. 36, стр. 23, офис 815
Тел.: +7(495) 229 11 15,
e-mail: e-jam@mail.ru