**Выбираем шоколад**

Категория шоколада определяется процентным содержанием какао. Чем больше его процент, тем шоколад считается лучше. Натуральным шоколадом можно назвать только тот, который содержит какао-масло, а не другие заменители. Кондитерское изделие, в котором какао-масло заменяется подсолнечным, соевым, хлопковым и пальмовым маслами, называется сладкой кондитерской плиткой.

Шоколад делится на молочный, горький, сливочный и белый. Качественный шоколад отличает сухой хруст при разламывании. Кусочек такого шоколада легко тает во рту, потому что температура плавления какао-масла составляет 32 градуса, чуть ниже нормальной температуры человеческого тела. А сладкая кондитерская плитка очень твердая — её придется в буквальном смысле грызть. При этом во рту останется масляное послевкусие.

Шоколад — продукт капризный. При стойкой жаре какао-масло в его составе начинает частично плавиться. Оно проступает на поверхность плитки мелкими каплями, а при обратном застывании капли образуют серые пятна. Этот эффект называется «жировым поседением». А вот при низкой температуре из шоколада вымораживается вода, в таком случае появляются белые пятна сахарозы — «сахарное поседение». Если вы приобрели продукт с данными признаками, это значит, что были нарушены условия хранения. Пользы от него уже не будет, а вкусовые качества потеряны.

Стоит отметить, что срок хранения шоколада напрямую зависит от количества содержащихся в нем жиров. Чем больше доля жиров, тем меньше он может лежать на полке. Например, к самым скоропортящимся относятся сливочные сорта, шоколад с начинками и белый шоколад.

Также при покупке этого продукта необходимо изучать этикетку.

Маркировка на упакованном шоколаде в плитках массой более 50 г, коробках и пачках с шоколадом (шоколаде в виде батончиков, фигур или медалей) должна содержать товарный знак, наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение. Кроме того, должны быть обозначены наименования экспортера, импортера, страны и места происхождения, наименование продукта. На этикетке обязательно указывается состав, масса, дата выработки и срок годности. Обязательно обратите внимание на наличие информации об условиях хранения и сведений о пищевой и энергетической ценности продукта.

**Горячая телефонная линия Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу - Югре 8-800-350-4186 (время работы с 09-00 до 20-00).**