

CZEKOLADOWE SŁODKOŚCI – CO SIĘ W NICH KRYJE?

Czekolada, czekoladki, pralinki, ciasta z polewą czekoladową, czekoladowe lody, kakao... Wielu z nas nie wyobraża sobie życia bez odrobiny tego rodzaju słodkości. W poniższym artykule przedstawiamy nie tylko krótką historię czekolady, lecz również wiele praktycznych informacji i porad, które wszyscy amatorzy tego smakołyku powinni znać.

Historia czekolady sięga ponad 3 tys. lat wstecz, do czasów żyjących wówczas nad Zatoką Meksykańską Olmeków, którzy zaczęli uprawiać drzewa kakaowe (*Theobroma cacao* L.) i wykorzystywać ich owoce. Późniejsze cywilizacje Majów i Azteków przejęły uprawę drzew kakaowych oraz tradycję spożywania ich nasion. Ziarno kakaowca, określane przez starożytnych Majów jako „dar bogów”, było nie tylko źródłem pożywienia, ale również świętością symbolizującą życie, płodność i bogactwo. Z ziaren kakaowca sporządzano wtedy gorzki napój, uważany za napój bogów, zarezerwowany dla zamożniejszych ludzi, wojowników i kapłanów, któremu przypisywano właściwości „eliksiru zdrowia”. Ziarno kakaowca było drogocennym surowcem, który służył jako waluta (nazywano je m.in. „uprawnym złotem” lub „czarnymi migdałami”).

Kiedy czekolada dotarła na Stary Kontynent

W Europie ziarno kakao pojawiło się dopiero w XVI w. Wiadomo, że z Nowego Świata trafiło najpierw do Hiszpanii. Nie ma jednak pewności i zgody co do tego, w którym dokładnie roku i w jakich okolicznościach się to wydarzyło. Jest kilka hipotez, z których jedna głosi, że ziarna kakao, a z nimi i „czekolada”, zostały подарowane królowi Hiszpanii przez samego Hernana Cortesa, słynnego hiszpańskiego konkwistadora.

Choć kakao oraz oryginalny, przygotowywany z niego napój były początkowo przez Europejczyków niedoceniane, z uwagi na gorzki smak, to jednak z czasem, dzięki innowacjom i eksperymentom, czekolada zaczęła zyskiwać nową jakość. Dodanie przypraw, takich jak anyż, orzechy laskowe, piżmo, migdały, cynamon, miód, cukier, a w końcu także mleko, uczyniło z niej słodki przysmak, w którym zakochała się cała europejska arystokracja.

Wzrost popularności czekolady pociągnął za sobą wzrost zapotrzebowania na kakao. Zaczęto więc zakładać kolejne plantacje drzew kakaowych. Obecnie drzewa kakaowe uprawiane są w całej strefie okołorównikowej, w ciepłym i wilgotnym klimacie tropikalnym, na terenie Ameryki Południowej i Środkowej, Afryki Zachodniej oraz Azji i Oceanii.

Czekolada w Polsce: wczoraj i dziś

Czekolada, która była napojem bogów dla Majów i Azteków, stała się symbolem luksusu i wyrafinowania, lecz z czasem, dzięki postępom technologicznym przekształciła się w wyrafinowany przysmak dla mas. Pierwsze tabliczki czekolady powstały w XIX wieku dzięki wynalezieniu sposobu mieszania cukru, proszku kakaowego oraz stopionego masła kakaowego tak, by powstała rzadka i mniej klejąca się pasta, którą można było z łatwością przelać do form.

W Polsce czekolada znana jest od niespełna 200 lat. Uwielbiana była przez Augusta II Sasa czy Stanisława Poniatowskiego. Z czasem, wzorem innych krajów europejskich również w Polsce powstały pierwsze cukiernie, w których serwowano czekoladę, pierwsze małe manufaktury, w których ją produkowano. Obecnie czekolada jest jednym z najbardziej popularnych, pożądanych przez smakoszy i cenionych na całym świecie produktów otrzymywanych z przetworzonych nasion drzewa kakaowego.

Jakość handlowa czekolady

Wymagania dla wyrobów czekoladowych w zakresie ich jakości handlowej zostały zdefiniowane w dyrektywie 2000/36/WE parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 czerwca 2000 r. odnoszącej się do wyrobów kakaowych i czekoladowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi, implementowanej w Polsce do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia



4 grudnia 2002 roku w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych. W przepisach prawa wyróżniono aż 18 kategorii wyrobów czekoladowych i określono szczegółowe wymagania w zakresie ich jakości handlowej.

Czekolada jest mieszanką miazgi kakaowej, tłuszczu kakaowego, cukru i w wybranych przypadkach mleka. Poza tłuszczem kakaowym mogą być do niej dodane inne tłuszcze roślinne będące zamiennikami tłuszczu kakaowego, tj.: olej palmowy pozyskiwany z nasion lub miąższu olejowca gwinejskiego, olej pozyskiwany z orzechów drzewa *Shorea* spp., Illipe, Borneo tallow lub Tengkawang, Sal otrzymany z *Shorea robusta*, Shea pozyskiwany z owoców drzewa *Butyrospermum parkii*, Kokum gurgi – otrzymany z owoców *Garcinia indica* oraz Mango kernel – tłuszcz otrzymany z rdzenia owoców *Mangifera indica*. Dodatek tłuszczów roślinnych będących zamiennikami tłuszczu kakaowego do czekolady nie może być większy niż 5%, nie może również obniżyć minimalnej zawartości tłuszczu kakaowego i minimalnej zawartości suchej masy kakaowej w wyrobie. Do czekolady używanej w produkcji lodów lub innych deserów mrożonych może być również dodany olej kokosowy, otrzymany z suszonego miąższu kokosowego z owoców palmy kokosowej.

Niedopuszczalne jest dodawanie do czekolady tłuszczów zwierzęcych (i ich pochodnych) innych niż pochodzące z mleka, które mogą wchodzić w skład np. czekolady mlecznej, czekolady mleczno-orzechowej Gianduja, czekolady śmietankowej czy czekolady białej. Wyrób, który nie spełnia przedstawionych powyżej warunków w zakresie obecności tłuszczów w produkcie, nie powinien być nazwany czekoladą a wyrobem czekoladopodobnym.

Znakowanie wyrobów czekoladowych

Aby ułatwić konsumentom wybór produktów jakich oczekują, bez konieczności studiowania całej etykiety, przepisy prawa żywnościowego zobowiązały producentów czekolad do umieszczenia w ich oznakowaniu informacji: oprócz tłuszczu kakaowego zawiera tłuszcze roślinne. Informacja ta powinna znajdować się w pobliżu nazwy wyrobu czekoladowego w tym samym polu widzenia co wykaz składników. Powinna być ona wyraźnie oddzielona od wykazu składników i napisana pogrubioną czcionką, o wielkości takiej samej jak ta użyta w wykazie składników.

W oznakowaniu wyrobów czekoladowych, jako wyróżnik jakości handlowej tych produktów, podaje się zawartość całkowitej suchej masy kakaowej przy użyciu określenia „masa kakaowa minimum ...%”. Pojęcie *masa kakaowa* funkcjonuje w przepisach prawa

żywnościowego i odnosi się do całkowitej zawartości składników pochodzących z kakao.

W powszechnym rozumieniu masa kakaowa oznacza to samo co miazga kakaowa. Określenie *miazga kakaowa* nie zostało jednak zdefiniowane w przepisach prawa, choć zgodnie z technologią produkcji czekolady oraz powszechną literaturą w zakresie towaroznawstwa żywności jest jednym z podstawowych surowców do produkcji czekolady (obok tłuszczu kakaowego i cukru). Ma postać gładkiej, jednolitej, ciemnobrunatnej masy, otrzymanej przez roztarcie uprażonej śrutki kakaowej i zawiera nie mniej niż 50% tłuszczu kakaowego. W wyniku tłoczenia miazgi kakaowej otrzymuje się tłuszcz kakaowy i kuch kakaowy.

Z punktu widzenia prawa żywnościowego pojęcia te nie są jednak tożsame, a zatem nie mogą być stosowane zamiennie. W wykazie składników czekolady znajdziemy więc deklarację w odniesieniu do miazgi kakaowej, natomiast jako wyróżnik jakości czekolady znajdziemy deklarację w odniesieniu do masy kakaowej.

Różne składniki i dodatki do czekolady

Zawartość masy kakaowej w produkcie świadczy o tym, czy jest to prawdziwa czekolada czy wyrób czekoladopodobny. W zależności od rodzaju czekolada powinna zawierać minimum 35% masy kakaowej, czekolada mleczna minimum 25%, z kolei czekolada biała wyjątkowo nie zawiera w swoim składzie masy kakaowej, a jedynie tłuszcz kakaowy. Zawartość masy kakaowej w czekoladzie niewątpliwie wpływa na jej ostateczny smak i esencjonalność. Znaczący twierdzą, że prawdziwa czekolada powinna zawierać minimum 50% masy kakaowej. W sprzedaży można spotkać czekoladę zawierającą minimalną zawartość masy kakaowej oraz takie, które zawierają ponad 70% masy kakaowej, a nawet 90% masy kakaowej, np. w przypadku czekolady surowej. Do czekolady mogą być również dodawane inne składniki spożywcze, przy czym ich dodatek nie może przekroczyć 40% masy wyrobu końcowego. Dopuszczalne są takie składniki jak: bakalie, rodzynki, płatki kokosowe, przyprawy i inne podobne. Mogą to być również substancje aromatyczne, których smak i zapach wyraźnie różni się od smaku i zapachu czekolady, jak np. naturalny aromat wanilii. W wykazie składników czekolady możemy znaleźć również dozwolone substancje dodatkowe, np. regulatory kwasowości, takie jak kwas cytrynowy (E330), przeciwutleniacze, takie jak kwas askorbinowy (E300), emulgatory umożliwiające powstanie

emulsji oraz zapewniające trwałość, takie jak lecytyny (E322), polirycynooleinian poliglicerolu (E476), glicerol (E442). Wprowadzane na rynek wyroby czekoladowe, w tym wyroby używane jako dekoracja innych produktów, nie mogą zawierać w swoim składzie barwników innych niż węglan wapnia E170. Barwniki w czekoladzie nie powinny się znaleźć również na zasadzie przenoszenia.

W oznakowaniu czekolady powszechnie stosowane są określenia „czekolada gorzka” i „czekolada deserowa” odzwierciedlające smak i słodycz tych produktów. Zgodnie z Polską Normą PN-A-88000:2005 „Wyroby półcukiernicze i cukiernicze”, czekolada deserowa jest produktem o zawartości cukru w zakresie od 40% do 50%, natomiast czekolada gorzka jest produktem zawierającym do 40% cukru. Słodycz czekolady może również pochodzić z dodatku substancji słodzących. Do czekolady najczęściej dodawany jest ksylitol, erytrytol czy maltitol. Substancje słodzące mogą być dodane jedynie do czekolady o obniżonej wartości energetycznej, tj. produktu, w którym wartość energetyczna została zmniejszona o przynajmniej 30%, ze wskazaniem na cechę lub cechy, które sprawiają, że dany środek spożywczy ma zmniejszoną ogólną wartość energetyczną, lub czekolady bez dodatku cukru. W przypadku, gdy do produktu dodano substancje słodzące, aby ułatwić konsumentowi wybór produktu spełniającego jego oczekiwania bez konieczności dokładnego studiowania wykazu składników, producent powinien w pobliżu nazwy umieścić stosowną informację „zawiera substancje słodzące” lub „zawiera cukier i substancje słodzące”, w zależności od tego z jakim produktem mamy do czynienia.

CHARAKTERYSTYKA WYBRANYCH WYROBÓW CZEKOLADOWYCH

Czekolada do picia (słodzone kakao, słodzone kakao w proszku) – jest wyrobem będącym mieszaniną kakao i cukrów, zawierającym nie mniej niż 25% kakao.

Czekolada – jest wyrobem otrzymywanym z wyrobów kakaowych i cukrów, zawierającym nie mniej niż 35% suchej masy kakaowej ogółem, w tym nie mniej niż 18% masła kakaowego i nie mniej niż 14% suchej odtłuszczonej masy kakaowej.

Czekolada mleczna – jest wyrobem otrzymywanym z wyrobów kakaowych, cukrów i mleka lub produktów mlecznych, zawierającym nie mniej niż 25% suchej masy kakaowej i nie mniej niż 14% suchej masy mlecznej otrzymanej z mleka, śmietanki, masła lub tłuszczu mlecznego. Czekolada mleczna powinna zawierać nie mniej niż 2,5% beztłuszczowej suchej

masy kakaowej, 3,5% tłuszczu mlecznego i 25% całkowitej zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego.

Biała czekolada – jest wyrobem otrzymywanym z tłuszczu kakaowego, cukrów i mleka lub produktów mlecznych, zawierającym nie mniej niż 20% tłuszczu kakaowego i nie mniej niż 14% suchej masy mlecznej otrzymanej z mleka, śmietanki, masła lub tłuszczu mlecznego, w którym zawartość tłuszczu jest nie mniejsza niż 3,5%.

Czekolada nadziewana, czekolada z nadzieniem..., czekolada z... w środku – oznacza wyrób nadziewany, którego zewnętrzna część zawierająca czekoladę stanowi co najmniej 25% całkowitej masy wyrobu. Czekoladą nadziewaną nie jest wyrób, którego wewnętrzną część stanowią wyroby piekarnicze lub ciastkarskie, herbatniki i lody.

Czekolada Gianduja (lub gianduja) – wywodzi się z Piemontu, powstaje w efekcie połączenia czekolady i orzechów laskowych. Gianduja przyjmuje zwykle formę gęstego kremu, popularne stały się również piemonckie, trójkątne czekoladki gianduiotto. Do produkcji czekolady Gianduja wykorzystywana jest czekolada zawierająca nie mniej niż 32% suchej masy kakaowej ogółem, w tym nie mniej niż 18% masła

kakaowego i nie mniej niż 8% suchej odtłuszczonej masy kakaowej oraz drobno zmielone orzechy laskowe, które stanowią od 20 do 40% wyrobu gotowego. Gianduja może zawierać w swoim składzie mleko lub produkty mleczne otrzymywane w procesie odparowywania, pod warunkiem, że wyrób gotowy nie zawiera więcej niż 5% suchej masy mlecznej oraz migdały lub różnego rodzaju orzechy całe lub w kawałkach. Ilość migdałów i orzechów łącznie ze zmielonymi orzechami laskowymi w produkcie nie może być większa niż 60% jego masy.

Czekolada à la taza – oznacza wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych, cukrów oraz mąki lub skrobi z pszenicy, ryżu lub kukurydzy, zawierający nie mniej niż 35% suchej masy kakaowej ogółem, w tym nie mniej niż 18% masła kakaowego i nie mniej niż 14% suchej beztłuszczowej masy kakaowej. Dodatek mąki lub skrobi do czekolady à la taza nie może być większy niż 8%.

Czekoladki (pralinki) – są wyrobami o niedużych rozmiarach, wielkości kęsa, składającymi się z czekolady nadziewanej albo czekolady jednego rodzaju lub mieszanki czekolad i innych składników spożywczych, zawierającymi nie mniej niż 25% czekolady w całkowitej masie produktu.



Źródło: biuletyn „Wiedza i Jakość” nr 4 (73)/2023 str. 32-35