

Chocolate o sucedáneo ¿Cómo identificarlos?

Noticias

Por: Dra. María Cristina Jorge Cabrera, Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia, Cuba

¿Leemos la etiqueta cuando vamos a una tienda y compramos una tableta de chocolate o unos bombones? ¿Es un chocolate o un sucedáneo lo que estamos comprando?

En la década de los 80 el desarrollo de sucedáneos de chocolate alcanzó un fuerte crecimiento que hasta hoy se mantiene en el mercado destinado al gran consumo. Así, hoy encontramos compartiendo espacio en los anaqueles chocolates y sucedáneos, sin que muchas veces el consumidor pueda distinguir entre uno y otro.

¿Cómo se define un chocolate?

Chocolate es el producto que se obtiene por un proceso adecuado de fabricación, a partir de materias de cacao que pueden combinarse con productos lácteos, azúcares y/o edulcorantes, y otros aditivos que están regulados por una Norma Internacional.

Se excluye el empleo de grasas animales distinta de la grasa láctea, y la adición de grasas vegetales distinta de la manteca de cacao no debe exceder de 5 % del producto terminado.

Por tradición, la grasa constituyente de los productos de chocolate ha sido la manteca de cacao, cuyas características de fusión y solidificación determinan sus excepcionales cualidades texturales. En la formulación de la mayoría de los tipos de chocolates, los ingredientes de mayor importancia, en porcentaje del total de la fórmula, son el azúcar y la grasa.

Desde el punto de vista de costo del producto, el porcentaje de grasa en la formulación tiene una alta incidencia debido al alto precio de la manteca de cacao, de ahí el interés en el desarrollo de grasas vegetales alternativas de la manteca de cacao, y su empleo en la producción para el gran consumo de sucedáneos de chocolate.

Se denominan “grasas alternativas de la manteca de cacao” a todas aquellas grasas que pueden sustituir o reemplazar parcial o totalmente a la manteca de cacao. Estas grasas pueden obtenerse a partir de aceite de semillas oleaginosas llamadas exóticas y que tiene un comportamiento similar a la manteca de cacao como la Shea, el Illipe, el Kokun, entre otras, y también de oleaginosas comunes como el algodón, soya, palma, palmiste, coco, colza y girasol, de las que se obtienen grasas que difieren de la manteca de cacao pero pueden emplearse para la elaboración de un sucedáneo de chocolate.

¿QUÉ ES UN SUCEDÁNEO DE CHOCOLATE?

Son aquellos preparados bajo formato o moldeados especiales y que son susceptibles por su

presentación, aspecto o consumo, de ser confundidos con chocolate.

Cumplen lo establecido en la reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate para consumo humano, excepto en que la manteca de cacao ha sido sustituida total o parcialmente por otras grasas vegetales comestibles o sus fracciones hidrogenadas o no hidrogenadas, y por ello deben tener una diferenciación clara en la etiqueta.

¿CÓMO UN CONSUMIDOR PUEDE IDENTIFICAR UN CHOCOLATE PURO?

Leer la etiqueta debe ser la primera forma de identificar un chocolate o un sucedáneo, pues la reglamentación al respecto exige que los productos elaborados con manteca de cacao y 5 % de equivalente de manteca de cacao que pueden ser denominados “chocolate” pueden comercializarse como tal si en su etiquetado figure de manera bien visible y claramente legible” contiene grasas vegetales además de manteca de cacao”.

Estos chocolates, si bien tienen un porcentaje de grasa vegetal, desde el punto de vista de calidad sensorial son muy difíciles de distinguir.

Si los productos han sido elaborados con grasas vegetales alternativas de la manteca de cacao, sustituyendo total o parcialmente a la misma, que son la mayoría de los sucedáneos que están en el mercado, no pueden ser comercializados como chocolates, pero la mayoría de las veces el consumidor no distingue entre unos y otros, aun cuando la etiqueta permita identificarlos, a pesar de que los sucedáneos de chocolate sí tienen características de sabor y textura diferentes a los chocolates reales.

Un sucedáneo, por ejemplo, tiene un sabor poco marcado a cacao y funde más lentamente en la boca.

Precisamente una de las diferencias entre la chocolatería fina artesanal y la gran industria, es decir la industria de grandes consumos, es precisamente que el chocolate fino artesanal se elabora solo con manteca de cacao y ese es uno de sus sellos distintivos.