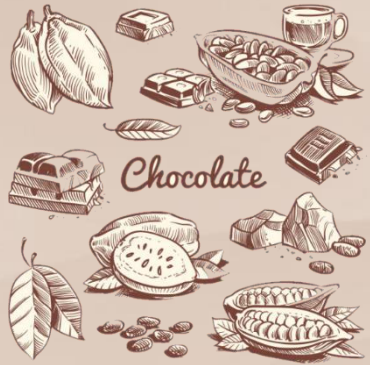


Научно-информационный библиотечный центр  
имени академика Л.И. Абалкина



# Со вкусом шоколада...



Виртуальная выставка-обзор к Всемирному дню шоколада



- Электронная выставка «Со вкусом шоколада...» включает обзор учебных, научных, художественных изданий и научных статей.
- С представленными на выставке публикациями можно ознакомиться в НИБЦ имени академика Л.И. Абалкина.





11 июля во всем мире отмечают День шоколада. Проводят конкурсы, фестивали, акции и выставки изделий из шоколада, приготовления к которым начинаются за несколько месяцев до даты праздника. Фабрики и заводы по изготовлению сладостей устраивают экскурсии и дегустации. Все желающие могут попробовать себя в роли шоколатье.

Производители шоколада устраивают акции и предоставляют покупателям скидки на свою продукцию.

Любители лакомства приобретают шоколадные фигурки и сувениры.



# ИЗ ИСТОРИИ ШОКОЛАДА

Из истории происхождения шоколада известно, что первыми, кто начал употреблять его в виде горького напитка, были племена ацтеков и майя (период между 400 годом до н. э. и 100 годом н. э.). Ацтеки с XIV века почитали какао как подарок бога Кетцалькоатля. Они же использовали бобы какао в качестве эквивалента денег.



Из Южной Америки шоколад попадал в Европу. Из европейцев первым попробовал шоколад Христофор Колумб. В 1502 году он привез бобы какао в Испанию, но тогда на них не обратили никакого внимания. Вторая попытка приучения европейцев к какао стала успешной: конкистадоры генерала Эрнана Кортеса в 1519 году привезли чудо-бобы в Европу и представили шоколадный напиток при испанском дворе.



- До XIX века какао-бобы использовали только для приготовления напитка. История создания твердого шоколада берет свое начало в 1828 году, когда голландский химик Конрада ван Хаутена добавил в порошок какао какао-масло. Через двадцать лет в Германии составили классическую рецептуру твердого шоколада.
- В 1847 году появился первый шоколад в виде плитки на английской кондитерской фабрике J. S. Fry & Sons.
- История молочного шоколада началась в 1875 году, когда швейцарец Даниэль Петер добавил в число компонентов шоколада сухое молоко.

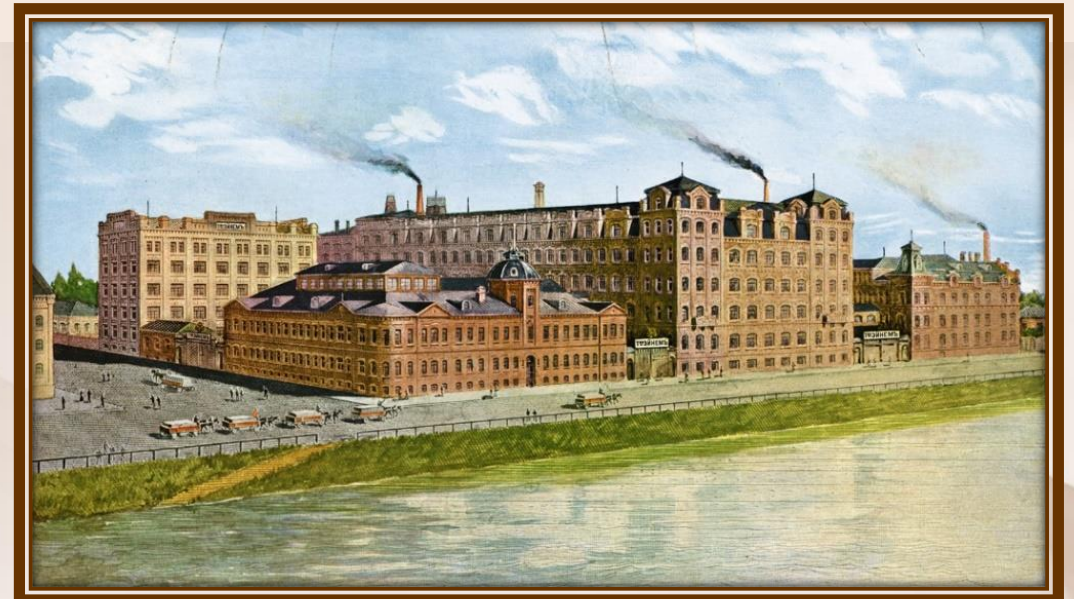
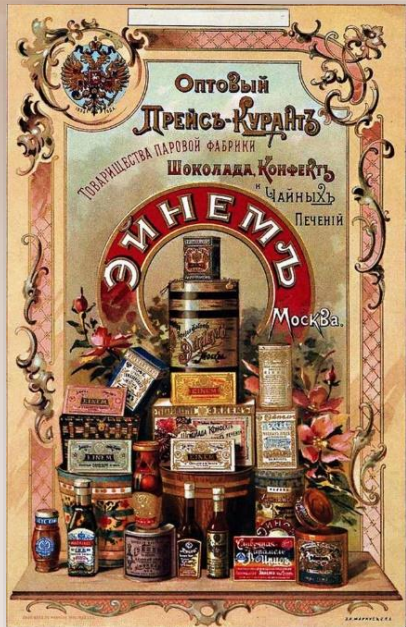


# ПЕРВАЯ ШОКОЛАДНАЯ ФАБРИКА В РОССИИ

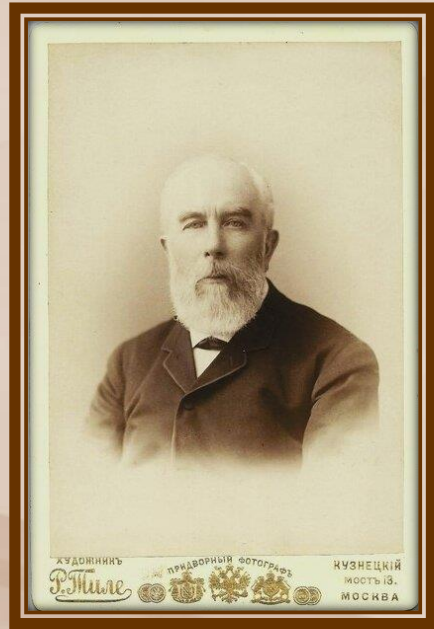


В 1850 году немец Теодор Фердинанд Эйнем приехал в Москву с решением начать своё дело. В 1851 году с разрешения Ремесленной палаты он открыл на Арбате в доме Ариоли мастерскую по производству шоколада и конфет.

Накопив достаточный капитал, предприниматель приступил к постройке фабрики на берегу Москвы-реки. В справочнике «Фабрично-заводские предприятия Российской империи» об этом факте была сделана запись: «Эйнемъ. Товарищество паровой фабрики шоколадных конфетъ и чайных печений. Год основания 1867».

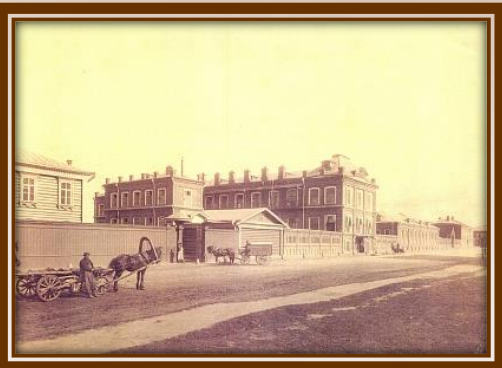


# АЛЕКСЕЙ ИВАНОВИЧ АБРИКОСОВ



Одним из первых известных шоколадных магнатов России был промышленник **Алексей Иванович Абрикосов** (1824–1904) – русский предприниматель, фабрикант, основавший во второй половине XIX века «Фабрично-торговое товарищество А.И. Абрикосова сыновей». Он был внуком Степана Николаева, крепостного помещицы А.П. Левашовой из села Троицкого Ченбарского округа Пензенской губернии, который в 1804 году получил дозволение переселиться в Москву, там он открыл семейную мастерскую по изготовлению варенья и пастилы из абрикосов. Скопив денег, Степан выкупил вольную для себя и своей семьи и был зарегистрирован как московский купец 3-й гильдии Семеновской слободы. За свое искусство делать замечательные сладости из абрикосов он получил прозвище, а затем и фамилию Абрикосов.

После смерти Степана в 1830 году, владельцем мастерской стал его сын Иван, который вскоре повысил количество и ассортимент продукции, а также увеличил оборотный капитал. Однако принести славу фамилии Абрикосовых суждено было внуку Алексею, который превратил небольшое производство сладких изделий в крупнейшее кондитерское предприятие страны.



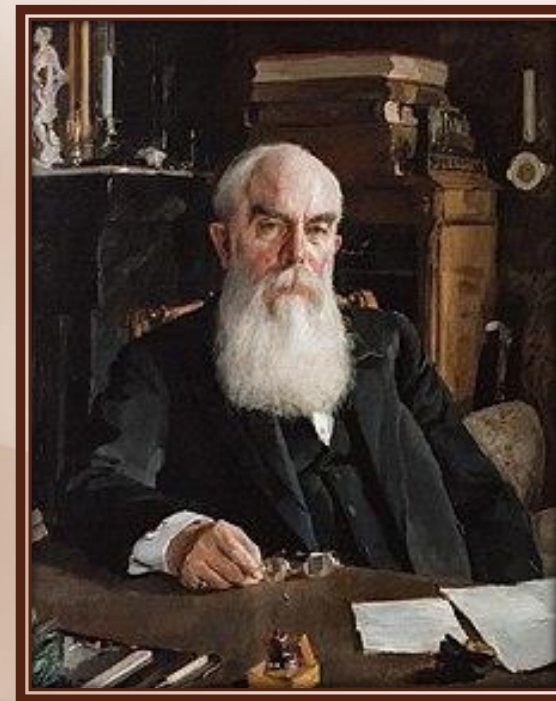
*В 1873 году предприятие А.И. Абрикосова вошло в число крупных производителей кондитерских изделий, первыми применивших паровые установки в России.*

*На фабрике работало более 120 человек, которые изготавливали конфеты, варенье, пряники и другие кондитерские изделия.*

*Весной 1879 года торговый дом «А.И. Абрикосова сыновья» приобрёл на Малой Красносельской улице в Сокольниках земельный участок площадью 4 гектара, где была построена кондитерская фабрика.*

*В 1880 году было учреждено «Фабрично-торговое товарищество А.И. Абрикосова сыновей» (ныне концерн «Бабаевский»). Фабрика товарищества к началу XX века представляла собой огромное предприятие (1900 работников), где производилось около четырёх тысяч тонн карамели, конфет, шоколада и бисквитов в год.*

*В 1899 году товариществу было пожаловано почётное звание «Поставщик Двора его Императорского Величества».*



*Портрет работы В. А. Серова, 1895 г.*





Лакомства, производимые Абрикосовыми, продавались в Солодовниковском пассаже на Кузнецком валу, в Верхних торговых рядах (сегодня ГУМ), на Тверской и Лубянке в Москве, на Невском проспекте в Санкт-Петербурге, на Крещатике в Киеве, на Дерibasовской в Одессе и в других крупных городах Российской империи.

В конце XIX века производство Абрикосовых, выпускающее высококачественную продукцию по оригинальным рецептурам и в яркой красочной упаковке, неоднократно становилось лауреатом выставок.



# «КОНДИТЕРСКИЙ КОНЦЕРН БАБАЕВСКИЙ»

После Октябрьской революции в ноябре 1918 года фабрика Абрикосовых была национализирована, в 1922 году ей присвоено имя П.А. Бабаева.

Специалистами «Бабаевского» в разное время были созданы более 200 новых сортов кондитерских изделий, среди которых известные и популярные: «Бабаевский», «Вдохновение», «Люкс»; конфеты «Визит», «Бабаевская Белочка» и другие.

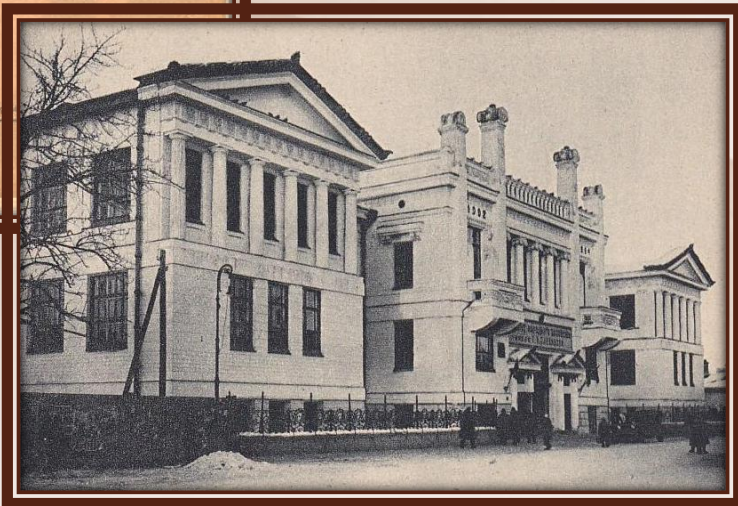
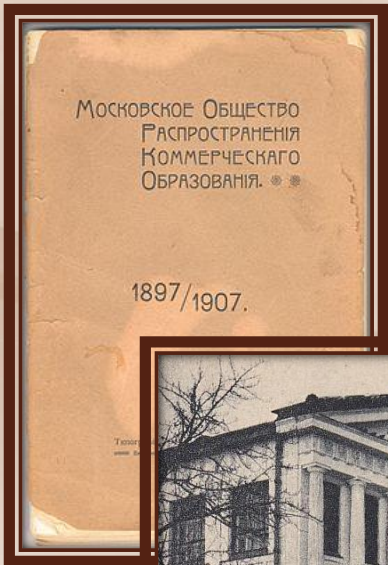
Высокое качество кондитерских изделий подтверждают многочисленные призы и награды, полученные на профильных выставках и конкурсах.



В 2003 году для «Кондитерского концерна «Бабаевский» началась новая жизнь. Он вошел в состав крупнейшего в России холдинга «Объединенные Кондитеры», который объединяет ведущие предприятия страны. В их число входят прославленные лидеры отрасли – «Красный Октябрь» и «Рот Фронт», а также 10 региональных фабрик.

# *А.И. АБРИКОСОВ В ИСТОРИИ РЭУ ИМ. Г.В. ПЛЕХАНОВА*

*Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова был основан как Московский коммерческий институт в 1907 году. Его учредителем является Московское общество распространения коммерческого образования.*



*Среди участников Общества были видные государственные деятели и знаменитые представители торгово-промышленной Москвы конца XIX – начала XX вв.: братья Шустовы, российские купцы и солепромышленники, владельцы коньячных заводов, П.П. Сорокоумовский, « меховой король России », И.К. и А.И. Коноваловы, знаменитые российские предприниматели, входившие в число богатейших людей Российской империи, братья Рябушинские, российские хлопчатобумажные магнаты и банкиры, а также Алексей Иванович Абрикосов, представитель известной династии предпринимателей кондитерского дела.*

# УЧЕБНЫЕ, НАУЧНЫЕ И ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ИЗДАНИЯ



Место хранения: НИБЦ им. академика Л.И. Абалкина, Фундаментальная библиотека.

ВСЕСОЮЗНОЕ НАУЧНОЕ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЩЕСТВО  
ВНИТО КОНДИТЕРОВ

Б. Я. ГОЛАНТ

ХИМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ  
ОСНОВЫ  
ШОКОЛАДНОГО И КОНФЕТНОГО  
ПРОИЗВОДСТВА

1941 г.

МОСКВА

1941 г.

*Голант, Б. Я. Химико– технологические основы шоколадного и конфетного производства / Борис Яковлевич Голант ; Всесоюз. науч. инж.– техн. о– во (ВНИИПО кондитеров). – Москва, 1941. – 340 с.: ил.*

*Настоящая работа представляет собой сведенный воедино научно-исследовательский материал как отечественный, так и зарубежный по вопросам химической технологии шоколадного и конфетного производства. Каждому виду изделий предшествует введение, понятия технологии производства шоколада и конфет.*





*Минифай, Б. У. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия : пер. с англ. / Б. У. Минифай ; общ. науч. ред. П. В. Савенкова. – Санкт–Петербург : Профессия, 2005. – 807 с. : ил.*

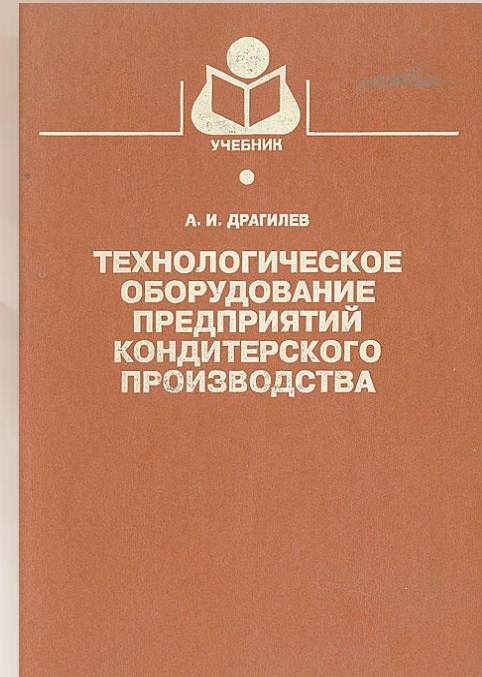


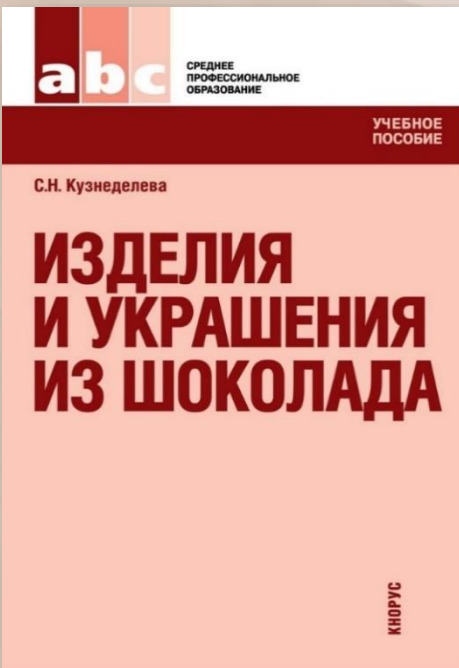
*В книге проанализированы свойства сырья и их влияние на конечный продукт. Подробно рассмотрено производство конфет – от анализа сырья (включая фрукты, джем, орехи, ароматизаторы и т. п.), до технологий производства кондитерских изделий с использованием шоколада, включая рецептуры. Большое внимание уделено вопросам качества конечной продукции и пищевой ценности изделий. Приведены типы и виды оборудования, применяемого в технологических процессах – от подготовки сырья до упаковывания готовой продукции.*



*Драгилев, А. И. Технологическое оборудование предприятий кондитерского производства / А. И. Драгилев. – Москва : Колос, 1997. – 432с. : ил. – (Учебники и учебные пособия для студ. сред. спец. учеб. завед.).*

*Рассмотрено основное технологическое оборудование общего назначения и специализированное – для производства сахарных и мучных изделий, а также упаковочное оборудование, применяемое на кондитерских предприятиях. Приводится описание устройств машин и аппаратов, принцип их работы и основные расчеты.*





*Кузнецова, С. Н. Изделия и украшения из шоколада : учебное пособие : [гриф ФИРО] / С. Н. Кузнецова. – Москва : КноРус, 2013. – 222 с. : ил.*

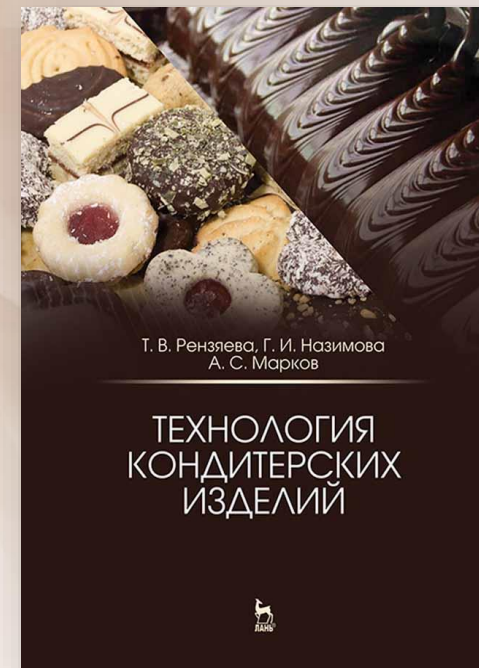


*Книга содержит информацию по классификации, производству шоколада, приведены требования к качеству, условиям хранения, рассмотрены полезные свойства шоколада и шоколадной глазури. Показаны оборудование и приспособления для работы с шоколадом. Рассмотрены приемы изготовления украшений из него, технология приготовления шоколадных масс для моделирования и украшений из них.*



*Рензеева Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для студентов вузов / Т. В. Рензеева, Г. И. Назимова, А. С. Марков ; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет). – Кемерово : КемПИИПИ, 2020. – 156 с.*

*В учебном пособии представлена классификация кондитерских изделий с использованием установленных стандартами терминов и определений в области готовых изделий и полуфабрикатов кондитерского производства. Охарактеризованы состав и свойства сырья и вспомогательных материалов. Рассмотрены основные технологические схемы производства карамели, ириса, конфет, мармеладо-пастильных изделий, шоколада, мучных кондитерских изделий.*



РЕЦЕПТУРЫ  
НА  
ШОКОЛАД  
ШОКОЛАДНЫЕ  
ИЗДЕЛИЯ  
И ПОРОШОК  
КАКАО

Рецептуры на шоколад, шоколадные изделия и порошок какао : утв. 30.06.1967 г. / Всесоюзный научно-исследовательский институт кондитерской промышленности. – Москва : Пищевая промышленность, 1968. – 152 с.

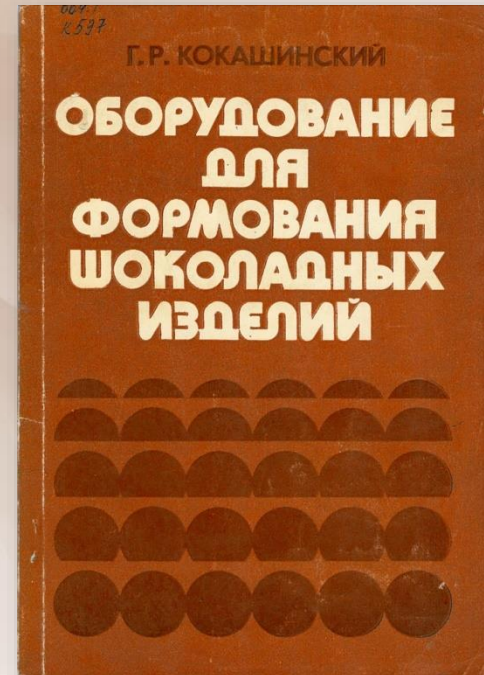


Содержание: Шоколад обыкновенный без добавлений; Шоколад обыкновенный с добавлениями; Шоколад десертный без добавлений; Шоколад десертный с добавлениями; Шоколад пористый десертный без добавлений и с добавлениями; Шоколад с начинками; Шоколад в порошке и порошок какао; Полуфабрикаты.



Кокашинский, Г. Р. Оборудование для формирования шоколадных изделий / Г. Р. Кокашинский. – Москва : Агропромиздат, 1985. – 240 с.

В книге систематизирован и обобщен отечественный и зарубежный опыт изготовления шоколадных изделий на шоколадоформирующих автоматах различных моделей. Рассмотрены способы изготовления основных видов шоколадных изделий. Приведена классификация используемых на кондитерских фабриках и вводимых в действие новых шоколадоформирующих автоматов. Рассмотрены устройство и особенности дозирующе-формирующих машин, механизированных поточных линий, осуществляющих в едином комплексе все стадии производства – формование, заворачивку и упаковку изделий.







*Олейникова, А. Я. Проектирование кондитерских предприятий : учебник для вузов / А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов. – 2–е изд., расшир.и доп. – СПб. : ТИОФД, 2005. – 410 с.*

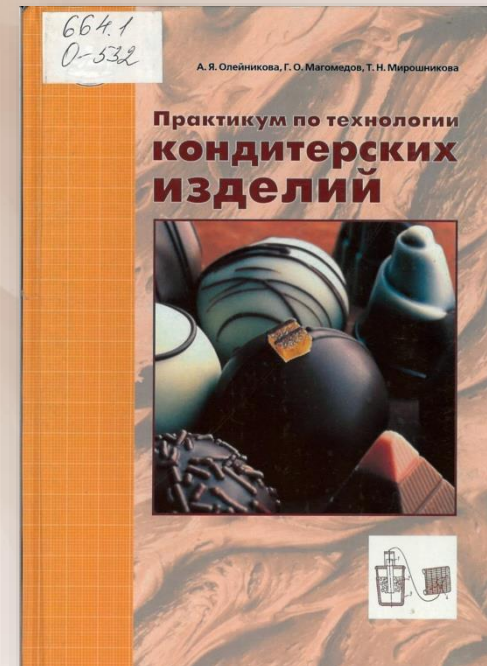


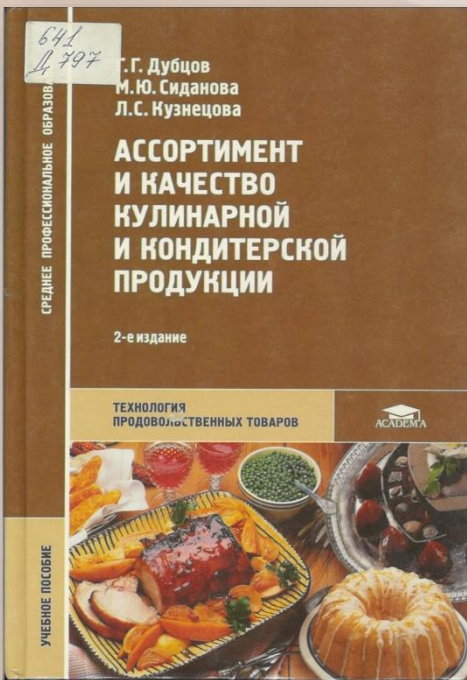
*В учебнике рассмотрены вопросы проектирования с применением прогрессивных технологий и приведены примеры технологического расчета поточно-механизированных линий для производства кондитерских изделий, оформления технологических схем и компоновки производственных цехов с использованием САПР.*



*Олейникова, А. Я. Практикум по технологии кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов, П. Н. Мирошникова. – СПб. : ТИОФД, 2005. – 456 с. : ил.*

*В книге дана организация технохимического и микробиологического контроля на предприятиях; рассмотрены пути управления качеством продукции с помощью различных технологических приемов, использования новых видов сырья, современных методов исследования; предложены пути повышения качества и пищевой ценности кондитерских изделий; представлены современные приборы и методы исследования.*





*Дубцов, Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учебное пособие / Г. Г. Дубцов, М. Ю. Сиданова, Л. С. Кузнецова. – 2– е изд., стер. – Москва : Академия, 2004. – 230 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование).*

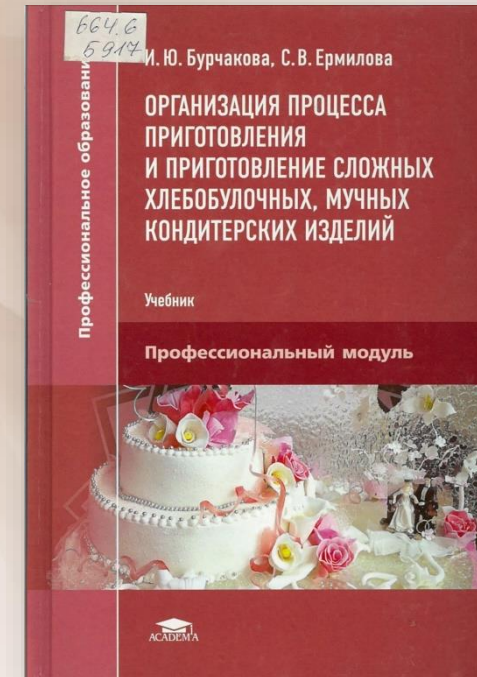


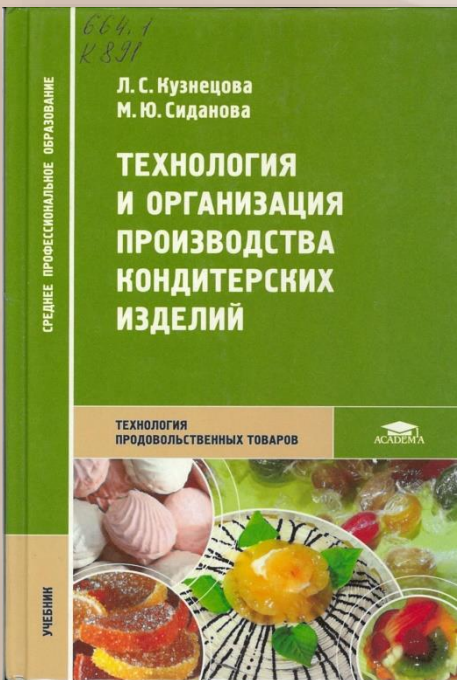
В учебном пособии раскрыты основные понятия в области классификации, ассортимента и качества кулинарной и кондитерской продукции. Дана характеристика отдельных групп изделий. Рассмотрены основные этапы технологического процесса, способы и методы подготовки и обработки сырья, особенности приготовления отдельных групп изделий, факторы, формирующие качество, технoхимический контроль производства. Указаны требования санитарии и гигиены, условия, способы и сроки хранения кулинарной продукции, кулинарных и кондитерских изделий и правила их реализации.



*Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник : [гриф ФИРО] / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – Москва : Академия, 2014. – 384 с. : ил. – (Профессиональное образование).*

В учебнике рассмотрены классификация, ассортимент, товароведная характеристика сырья и готовых смесей промышленного производства, используемых в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, технологические процессы их приготовления. Раскрыты порядок подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию, организация работы кондитерского цеха, санитарно-гигиенические требования к его техническому оснащению, а также требования к организации производства.





*Кузнецова, Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник для сред. проф. образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2006. – 478 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование).*



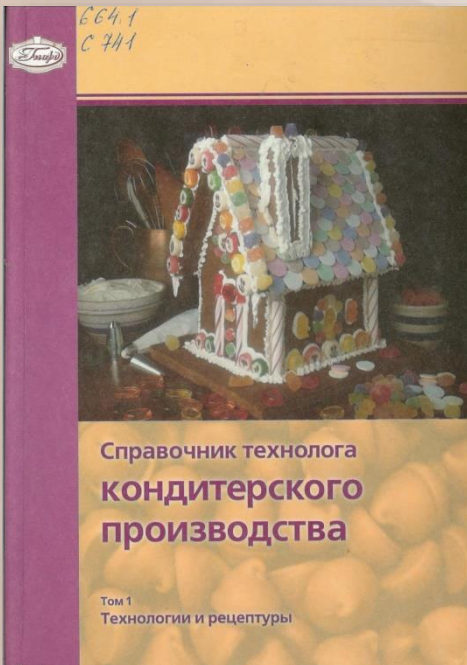
*В учебнике рассмотрена технология переработки пищевого сырья в сахарные и мучные кондитерские изделия. Приведены требования к качеству сырья при его закупке, хранении и подготовке к первичной переработке, химический состав и свойства сырья и сведения о его подверженности изменениям под влиянием теплового, механического и других видов воздействия. Изложены методика составления рецептур кондитерских изделий и требования к качеству готовой продукции и ее хранению.*



*Голубенко, О. А. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров : учеб. пособие : гриф ФИРО / О. А. Голубенко, Н. В. Коник. – Москва : Альфа–М : ИНФРА–М, 2011. – 237 с. – (Профиль).*

*В учебном пособии приводятся товароведные характеристики кондитерских товаров, раскрываются вопросы контроля качества и сертификации сырья и продукции, сортировки, упаковки, экспертизы, оценки качества и др., а также область применения законов РФ «О защите прав потребителей» и «О техническом регулировании».*





*Справочник технолога кондитерского производства : В 2-х т. Т. 1 : Технологии и рецептуры / П. К. Анет, З. Н. Пашук. – СПб. : ГИОРД, 2004. – 554 с. : ил.*

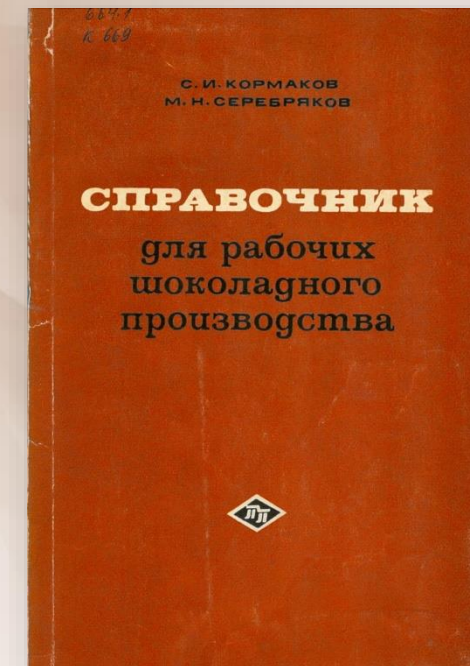


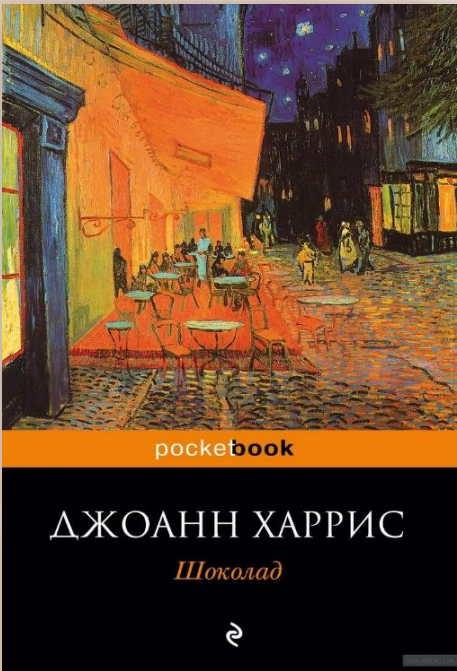
*В книге изложен материал о сырье, применяемом в кондитерском производстве, описаны технологии приготовления различных групп сахарных и мучных кондитерских изделий, приведены разнообразные рецептуры, а также указано на дефекты продукции и способы их предупреждения и устранения.*



*Кормаков, С. И. Справочник для рабочих шоколадного производства / С. И. Кормаков, М. Н. Серебряков. – Москва : Пищ. пром-сть, 1974. – 151 с. : ил.*

*В справочнике описано сырье и полуфабрикаты шоколадного производства. Приведена технологическая схема производства шоколада, какао порошка, изложены методы цехового контроля. Описано оборудование шоколадного производства (для первичной переработки какао бобов, приготовления шоколадных масс, их формования, завертки готовой продукции) и производства какао порошка.*





*Харрис Дж. Шоколад / Джоанн Харрис ; перевод с английского: И. Новоселецкая. – Москва : ЭКСМО, 2013. – 501 с. – (Флипбук).*



*Сонное спокойствие маленького французского городка нарушено приездом молодой женщины Вианн и ее дочери. Они появились вместе с шумным карнавальным шествием, а когда карнавал закончился, его светлая радость осталась в глазах Вианн, открывшей здесь свой шоколадный магазин. Каким-то чудесным образом она узнает о сокровенных желаниях жителей городка и предлагает каждому именно такое шоколадное лакомство, которое заставляет его вновь почувствовать вкус к жизни.*



*Эскивель, Лаура. Шоколад на крутом кипятке : Роман- календарь с рецептами блюд, содержащий описание домашних средств и любовных связей / Лаура Эскивель ; Пер. с исп. П. М. Грушко. – СПб. : Амфора, 1999. – 254 с. – (Новый век).*

*«Шоколад на крутом кипятке» открывает новую страницу в латиноамериканском «магическом реализме». Эта книга самым парадоксальным образом сочетает в себе реальность и вымысел, эротику и мистику, историю любви и рецепты блюд мексиканской кухни. За свой дебютный роман Лаура Эскивель получила престижную литературную награду – приз Американской Ассоциации книготорговцев.*



# НАУЧНЫЕ СТАТЬИ ИЗ ПЕРИОДИЧЕСКИХ ИЗДАНИЙ



Место хранения: НИБЦ им. академика Л.И. Абалкина, Читальный зал.



*Николаева М. А. Сравнительная товароведная характеристика шоколада разных видов / Николаева М. А., Майскова П. И. // Товаровед продовольственных товаров. – 2020. – № 1. – С. 49–54.*



*В статье поставлена цель дать сравнительную характеристику шоколада разных видов. Для этого представлена классификация шоколада на виды в зависимости от разных признаков, приведена история происхождения шоколада, его общий химический состав и пищевая ценность. Выявлены наиболее ценные виды шоколада, а также их полезные и вредные свойства.*



*Карпушин Е. С. Сложности определения качества шоколада / Карпушин Е. С. // Стандарты и качество. – 2017. – № 11 (965). – С. 28–32.*

*В статье детализируются признаки высококачественного шоколада и рассматривается его влияние на здоровье человека. Отмечаются недостатки маркировки продукции, обосновывается необходимость более полного информирования потребителя о составе шоколада, делается вывод о целесообразности совершенствования стандартов и увеличения числа экспертиз продукции.*



## Потребление шоколада в мире

Эстония вошла в первую десятку стран, где шоколад потребляют больше всех остальных в расчете на одного жителя.

Потребление шоколада, кг на человека в год



*Рыжакова А. В. Потребительский спрос на плиточный шоколад и факторы, влияющие на него / А. В. Рыжакова, И. В. Головизнин, И. В. Головизнина // Вестник Российского экономического университета им. Г. В. Плеханова. – 2019. – № 4. – С. 147–155.*



*В статье авторами на примере рынка шоколада Москвы исследован спрос потребителей, показано, какому шоколаду жители отдают предпочтение. На основе определения тенденций потребительского спроса проанализированы перспективы развития шоколадного рынка как столицы, так и всей России.*



*Рыжакова А. В. Конкурентоспособность российского плиточного шоколада на кондитерском рынке / А. В. Рыжакова, И. В. Головизнин // Международная торговля и торговая политика. – 2019. – № 2. – С. 84–96.*

*В условиях увеличения ассортимента иностранных кондитерских предприятий (Lindt, Ritter Sport), розничные торговые сети большее количество мест на полке отдают тем позициям, которые обладают коммерческим потенциалом. В то же время российские предприятия сконцентрированы на поддержании качества существовавших брендов, не осуществляя затрат на маркетинг.*





*Еремина О. В шоколадной зависимости / О. Еремина // Мое дело магазин. – 2017. – № 199 (декабрь). – С. 32–37.*



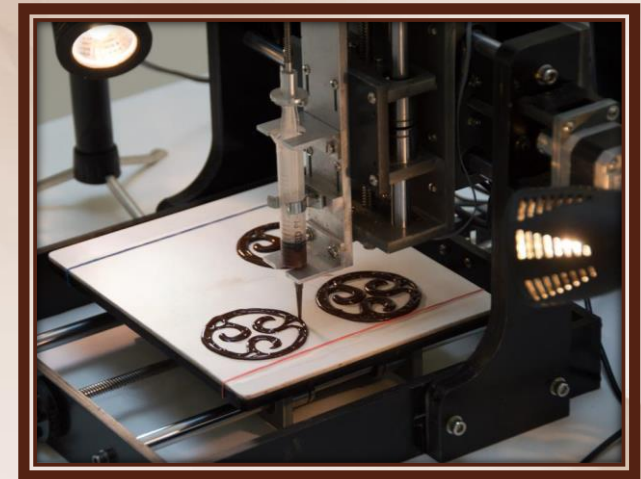
*После драматичных событий 2015–2016 гг. на рынке шоколадных изделий, связанных с ростом цен на основное сырье для производства этой продукции, в 2017 г. началось восстановление категории. В 2017 г. был получен хороший урожай какао и составлен благоприятный прогноз относительно будущего сбора. Это положительно сказалось на рынке шоколадных изделий.*



*Благовещенский И. Г. Оптимизация 3D-печати на примере использования шоколадной глазури / И. Г. Благовещенский, Э. Д. Шибанов, К. А. Загородников // Пищевая промышленность. – 2020. – № 11. – С. 70–73.*



*В статье рассматривается новое направление – пищевая 3D-печать шоколадом и проблемы, которые препятствуют развитию и внедрению пищевых аддитивных технологий на небольшие производства и в кондитерские магазины, а также среди любителей в домашнем использовании. Параметры 3D-печати шоколадом зависят от формы объекта, вида шоколада, температуры окружающей среды и т. д. Проводились эксперименты с использованием шоколадной глазури, показывающие значение минимально допустимой температуры печати, при которой будет получаться стабильный результат, а подача – оставаться непрерывной.*



## Источники информации:

- *Электронная библиотека НИБЦ РЭУ им. Г.В. Плеханова.* – URL: <http://liber.rea.ru/> (дата обращения: 01.07.2021). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей;
- *Шоколад.* – URL: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Шоколад/> (дата обращения: 05.07.2021). – Режим доступа: свободный;
- *Эйнем, Фердинанд Теодор фон.* – URL: [https://ru.wikipedia.org/wiki/Эйнем,\\_Фердинанд\\_Теодор\\_фон/](https://ru.wikipedia.org/wiki/Эйнем,_Фердинанд_Теодор_фон/) (дата обращения: 05.07.2021). – Режим доступа: свободный;
- *Абрикосов, Алексей Иванович (предприниматель).* – URL: [https://ru.wikipedia.org/wiki/Абрикосов,\\_Алексей\\_Иванович\\_\(предприниматель\)/](https://ru.wikipedia.org/wiki/Абрикосов,_Алексей_Иванович_(предприниматель)) (дата обращения: 06.07.2021). – Режим доступа: свободный;
- *Холдинг «Объединенные кондитеры».* – URL: <https://www.uniconf.ru/factories/babaevsky/> (дата обращения: 07.07.2021). – Режим доступа: свободный;
- *111 фактов о РЭУ им. Г.В. Плеханова.* – URL: <https://www.rea.ru/110years/Documents/111-factov-o-reu-plehanova.pdf/> (дата обращения: 05.07.2021). – Режим доступа: свободный.





***БЛАГОДАРИМ ЗА ПРОСМОТР!***

*Выставку подготовили сотрудники отдела Формирования фондов и библиографии  
Научно-информационного библиотечного центра имени академика Л.И. Абалкина.*

*E-mail: [ibo.nibc@rea.ru](mailto:ibo.nibc@rea.ru), тел. 8– 495– 800– 12– 00 доб. 1146*