**Алкогольная конфета**

Что же такое алкогольные конфеты, какова технология их производства и самое главное — есть ли там настоящий алкоголь?

Классические источники — справочники по технологии производства кондитерских и шоколадных изделий довольно четко перечисляют «признаки» алкогольных конфет:

Ликерные конфеты представляют собой мелкокристаллическую сахарную оболочку. Внутри корпуса находится насыщенный раствор сахарозы в водно-спиртовом или в другом растворителе. Выпускаются обязательно глазированными шоколадной глазурью для упрочнения оболочки корпуса, предотвращения высыхания и улетучивания спирта. Данные виды конфет относят к розничным элитным сортам изделий.

В зависимости от рецептуры они подразделяются: на винные сахарные, содержащие концентрированный сахарный сироп, спиртосодержащие и другие добавки, молочные, содержащие концентрированный сироп из сахара-песка, сгущенного молока, патоки, сливочного масла и спиртосодержащих добавок и ароматизаторов (конфеты «Столичные»); фруктовые, содержащие концентрированный сахарный сироп, фруктовое пюре, спиртосодержащее сырье и ароматизаторы.

По основным физико-химическим показателям в ликерных конфетах содержание глазури — 30-37%, содержание массовой доли влаги в конфетах — 13-16 %, конфетном корпусе — 19- 22 %. Срок хранения ликерных конфет составляет 15 сут. при условиях хранения, соответствующих ГОСТу.

И самое главное - по технологии ликерные конфеты содержат 5- 8% к рецептурной массе спиртосодержащего сырья. При производстве конфет с алкогольной начинкой используются специальные кондитерские ликеры, с концентрацией более 60%. Если в сладости добавлять тот алкоголь, который вы покупаете в магазине, он будет не сильно заметен или же придется сильно увеличивать его объем в конфете.

То есть можно сделать вывод о том, что технология производства подразумевает использование для начинок настоящего алкоголя.

Так можно ли опьянеть, съев упаковку конфет с ликером?

 Ответ — "да"! Известен нашумевший случай, когда мама одной московской школьницы после жалоб учителей на неадекватное поведение дочери, обнаружила в рюкзаке дочери десятки фантиков от ликерных конфет. Журналисты одного из изданий по следам этой истории решили поставить собственный эксперимент. Испытуемая — сотрудница редакции, объект испытания — пралине FazerLiqueurFills (4,7%) весом 150 граммов, кол-во - 20 конфет в упаковке. Вскрыв каждую конфету, девушка извлекла начинку и слила в отдельный сосуд. Оказалось, что на одну упаковку приходится как минимум 50 миллилитров водки, и это без учета того, что сцедить жидкость до последней капли невозможно. Выпив содержимое в три приема, испытуемая почувствовала легкую тошноту и «жар». Первый тест с алкометром выявил тяжелую степень алкогольного опьянения – четыре промилле. Через полчаса замеры повторили — результаты оказались меньшими — 0,3 промилле.

 Есть и другие испытания: сразу после того, как были съедены пять конфет с ликером, прибор показал 0,450 мг/л. На дороге такие цифры стоили бы водителю прав, но через 15 минут алкотестер уже выдал нули. Объяснить это можно парами, оставшимися в полости рта сразу после употребления, на которые собственно и реагирует алкотестер.

  Существуют и кондитерские изделия «TwicetheViceSpiritedChocolate», которые изготавливаются кондитерской компанией «Callebaut» из бельгийского шоколада и отличаются таким высоким содержанием алкоголя, что, пожалуй, следует требовать паспорт у покупателей и не продавать эти конфеты детям до 18 лет.

Что же касается вреда конфет, то все зависит от индивидуальной переработки алкоголя, его содержания в конфете и конечно количества съеденных "сладостей". Анализируя все в совокупности, я бы не стал употреблять данные кондитерские изделия.

Большое количество съеденных конфет приводит к опьянению. Неопровержимый вред

Регулярное употребление алкогольных изделий приводит к привыканию и толерантности

Если же вы скажете, что вам нравится горький вкус, то поешьте горький шоколад, во всяком случае он будет полезнее.

Решать вам...