

Koju vrstu magije zapravo stavljaju u čokoladu?

Violeta D. Mitić^{1*}, Jelena S. Nikolić¹, Vesna Stankov Jovanović¹

1 - Univerzitet u Nišu, Prirodno-matematički fakultet, Departman za hemiju, Višegradska 33, 18000 Niš, Republika Srbija

SAŽETAK

Čokolada je najpopularniji slatkiš na svetu. Fermentisano, prženo i mleveno seme kakao- drveta rezultira čokoladom, krajnjim gotovim proizvodom. Glavne komponente čokolade su ugljeni hidrati, masti i proteini, ali čokolada sadrži i važne minerale kao što su kalcijum, magnezijum, gvožđe i cink. Postoje različite vrste čokolade po sastavu i obliku. Mešavina kakaoa, način pečenja kakao-zrna i odnos kakao-putera, kakao-praha, masti i šećera igraju ulogu u određivanju vrste čokolade. Rezultirajuća senzorna percepcija čokolade povezana je sa mnogim različitim komponentama, čineći njen ukus veoma složenim. Čokolada može imati različite oblike, poput štapića, i često je začinjena vanilom, cimetom, karanfilićem, lešnicima ili bademima. Mlečna čokolada je najpopularnija čokolada širom sveta. Kremasta i nežna, topi se na jeziku i ostavlja osećaj potrebe da je želite još. Druga najpopularnija čokolada je crna, a zatim bela čokolada. Najpopularnije kombinacije su meki nugat i hrskavi orasi. Lešnici i bademi su takođe nezamenljivi u industriji čokolade.

Ključne reči: čokolada, kakao puter, anandamid, teobromin, kafein, tipovi čokolade