

Что за волшебство они вкладывают в шоколад?

Виолетта Д. Митич^{1*}, Елена С. Николич¹, Весна Станков Йованович¹

1 - Университет Ниша, Факультет естественных наук и математики, Кафедра химии, Вишеградска 33, 18000 Ниш, Сербия

Резюме

Шоколад – самая популярная конфета в мире. Семена какао-дерева ферментируются, обжариваются и измельчаются, что делает шоколад конечным готовым продуктом. Основными компонентами шоколада являются углеводы, жиры и белки, а также он содержит необходимые минералы, такие как кальций, магний, железо и цинк. Полученное в результате сенсорное восприятие шоколада связано со многими разнообразными компонентами, что делает его вкус очень сложным. Существуют разные виды шоколада по составу и форме. Смесь какао, метод обжарки какао-бобов и соотношение какао-масла, обезжиренного какао-порошка и сахара играют роль в определении типа шоколада. Шоколад может принимать различные формы, такие как батончики или палочки, и часто ароматизируется ванилью, корицей, гвоздикой, фундуком или миндалем. Молочный шоколад – самый популярный шоколад в мире. Сливочный и нежный, он тает на языке и заставляет вас хотеть большего. Вторым по популярности шоколадом стал темный шоколад, за ним следует белый шоколад. Самые популярные сочетания – мягкая нуга и хрустящие грецкие орехи. Фундук и миндаль также незаменимы в шоколадной промышленности.

Ключевые слова: шоколад, какао-масло, анадамид, теобромин, кофеин, виды шоколада