

Was für ein Zauber steckt überhaupt in Schokolade?

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

1 - Universität Niš, Fakultät für Naturwissenschaften und Mathematik, Abteilung für Chemie,

Višegradska 33, 18000 Niš, Serbien

ABSTRAKT

Schokolade ist die beliebteste Süßigkeit der Welt. Die Samen des Kakaobaums werden fermentiert, geröstet und gemahlen, so dass Schokolade das Endprodukt ist. Die Hauptbestandteile von Schokolade sind Kohlenhydrate, Fett und Eiweiß, und sie enthält auch essentielle Mineralien wie Kalzium, Magnesium, Eisen und Zink. Die daraus resultierende sensorische Wahrnehmung von Schokolade ist mit vielen verschiedenen Komponenten verbunden, was ihren Geschmack sehr komplex macht. Es gibt verschiedene Schokoladensorten, die sich in ihrer Zusammensetzung und Form unterscheiden. Die Kakaomischung, die Röstmethode der Kakaobohnen und das Verhältnis von Kakaobutter, fettfreiem Kakaopulver und Zucker spielen eine wichtige Rolle bei der Bestimmung der Schokoladensorte. Schokolade kann in verschiedenen Formen, wie Riegeln oder Stangen, angeboten werden und ist oft mit Vanille, Zimt, Nelken, Haselnüssen oder Mandeln aromatisiert. Milkschokolade ist die beliebteste Schokolade der Welt. Cremig und zart zergeht sie auf der Zunge und macht Lust auf mehr. Die zweitbeliebteste Schokolade ist Zartbitterschokolade, gefolgt von weißer Schokolade. Die beliebtesten Kombinationen sind weicher Nougat und knackige Walnüsse. Auch Haselnüsse und Mandeln sind aus der Schokoladenindustrie nicht wegzudenken.

Schlagnworte: schokolade, kakaobutter, anadamid, theobromin, koffein, schokoladensorten