

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się


Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Czekolada... odchudzona sokiem

 Naukowcy znaleźli sposób na to, by odchudzić czekoladę. Nawet połowę tłuszczu zastąpili w niej sokiem owocowym lub wodą. Zapewniają, że ich produkt rozplywa się w ustach nie gorzej, niż czekolada tradycyjna - informuje strona University of Warwick (UW).

Chemicy z brytyjskiego UW informują, że pozbawili czekolady dużej części zawartości masła

kakaowego i mlecznego tłuszczu. Zamiast nich do mleka dodali soku pomarańczowego i żurawinowego. Stworzyli z tego stabilną emulsję - to znaczy, że obecne w mieszaninie drobne kropelki soku (o średnicy mniejszej niż 30 mikronów) nie łączą się ze sobą, tylko pozostają równomiernie rozmieszczone w całej objętości.

Nowa technika produkcji czekolady, gwarantująca taką stabilizację cząsteczek sprawia, że kostka czekolady jest modelowo połyskliwa i twarda, a jednocześnie gładko rozpląwa się w ustach.

Nowy proces zapobiega także powstawaniu nieapetycznych, cukrowych "wykwitów", które czasem pojawiają się na czekoladzie przechowywanej w lodówce zbyt długo. Czekolada z sokiem ma owocowy posmak - przyznają naukowcy. Zapewniają przy tym, że sok można jednak zastąpić wodą i niewielką ilością kwasu askorbinowego (witaminy C).

Wyniki swoich prac opisali na łamach "Journal of Materials Chemistry". Główny autor publikacji, dr Stefan Bon z Wydziału Chemii na University of Warwick ocenia, że każdy lubi czekoladę, "ale niestety wszyscy wiemy, że jej tabliczki pełne są tłuszczu".

"A jednak to właśnie dzięki tłuszczowi czekolada posiada te wszystkie cudowne właściwości, za jakie ją uwielbiamy - jedwabistą, gładką fakturę; to, jak rozpuszcza się w ustach i to, że można ją tak przyjemnie łamać na kawałki - mówi. - My znaleźliśmy sposób, aby zachować wszystkie cechy, które czekoladę czynią tak +czekoladową+, ale z sokiem owocowym zamiast tłuszczu".

Bon tłumaczy, że jego współpracownicy skupiali się przede wszystkim na procesach chemicznych pozwalających ograniczyć zawartość tłuszczu. Liczą na to, przemysł spożywczy opracuje smaczny sposób wykorzystania nowej techniki.

Źródło: www.naukawpolsce.pap.pl

<http://laboratoria.net/aktualnosci/14301.html>



27-03-2025

[Jak otworzyć laboratorium?](#)

Laboratorium może być dobrym pomysłem na biznes.



26-03-2025

[Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo](#)

Dziękujemy wszystkim, którzy odwiedzili nas.



26-03-2025

[W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki](#)

Trójwymiarowy druk może stać się z czasem jednym z filarów produkcji.



26-03-2025

[Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w...](#)

W aż puli 66 mln zł.



26-03-2025

Błonica - choroba groźna także dla dorosłych

Po 40. roku życia choroba staje się równie groźna.



26-03-2025

87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny

W 2024 roku z hejtem zetknęło się 45 proc. internautów.



26-03-2025

Nowe materiały do budowy okrętów wojskowych

Naukowcy z Politechniki Wrocławskiej pracują nad nimi.



26-03-2025

Mandimycyna - nowy potencjalny środek przeciwgrzybiczy

Zabija grzyby odporne na wiele leków.

Informacje dnia: [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#)

Partnerzy