

[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](#) [Szkozenia](#) [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](#)

Nowa era w produkcji czekolady



Naukowcy z Belgii nauczyli się panować nad drożdżami podczas fermentacji kakao. To zaś oznacza nowe sposoby wpływania na smak czekolady, zbliżone do tych, jakimi dysponują dziś browarnicy czy winiarze - czytamy w "Applied and Environmental Microbiology".

Zanim nasiona kakaowca zamienią się w aromatyczny, brązowy proszek i kakaowy tłuszcz - zawierające je strąki muszą przefermentować w mało apetycznym procesie, który wydobędzie kolor i smak kakao. To proces niezmienny od lat: dojrzałe strąki rozłamuje się i usypuje w pryzmy, by fermentowały przez kilka dni.

Fermentacja zachodzi za sprawą mikroorganizmów, które dostają się do pryzmy z otoczenia: gleby, drzew, powierzchni strąków, rąk robotników czy ciał owadów. Samych odmian drożdży w fermentującej pulpie naliczono - zależnie od badania - od kilkunastu do ponad dwudziestu.

Autorzy najnowszego badania zwracają uwagę, że choć fermentacja wpływa na ostateczny zapach kakao, to ludzie na ten proces praktycznie nie mają wpływu.

Założyli również, że fermentacją można by sterować, używając różnych szczepów drożdży. Dzięki temu ziarnom kakao można by było nadawać różne, pożądane zapachy - podobnie jak używając różnych drożdży uzyskuje się różne smaki wina i piwa.

Wykorzystując różne szczepy drożdży prowadzący badanie dostrzegli wyraźne różnice w zapachu ostatecznego produktu: czekolady. Cała różnica wynikała wyłącznie z użycia różnych szczepów (gdyż fermentacja i proces produkcji czekolady były niezmiennie). Do rozwiązania pozostał im jednak problem związany z tym, że dodane do pulpy specjalne drożdże łatwo zostałyby "zagłuszone" przez obecne tam, inne mikroorganizmy.

Autorzy badania zaczęli więc szukać "silnej" odmiany drożdży, która mogłaby wybić się w tym koktajlu mikroorganizmów. Wykorzystując ją, chcieli stworzyć hybrydę, która z jednej strony zdominuje proces fermentacji, z drugiej - zapewni odpowiedni zapach.

Ostatecznie udało się im wyhodować drożdże łączące dwie wspomniane cechy.

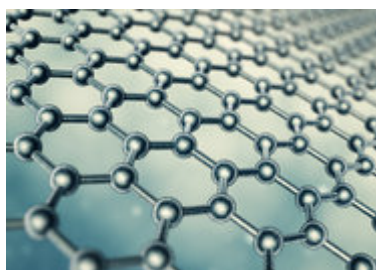
<http://laboratoria.net/aktualnosci/24514.html>



02-07-2024

[Ekran dotykowy bez problematycznego indu](#)

Tańsze i bardziej przyjazne środowisku.



02-07-2024

[Świat atomów i cząsteczek](#)

Jak dzięki różnym metodom obrazowania zobaczyć "całego słonia"



02-07-2024

[Żyjemy w czasach multitożsamości](#)

Ekspert o mediach społecznościowych.



02-07-2024

[Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy?](#)

Równość płci może mieć związek ze swobodą wyboru tego, co się je.



02-07-2024

[Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#)

Alarmuje Światowa Organizacja Zdrowia.



02-07-2024

[Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#)

Informuje "Nature".



02-07-2024

Tancerze są mniej neurotyczni niż ogół populacji

Jednocześnie są bardziej ugodowi i ekstrawertyczni.



02-07-2024

Rząd planuje, aby minister mógł odwołać dyrektora NCBR

Dyrektor Narodowego Centrum Badań i Rozwoju będzie mógł zostać odwołany.

Informacje dnia: [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy?](#) [Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy?](#) [Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy?](#) [Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#)

Partnerzy