

### [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](#)

## **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>



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**