

### [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 rozpływa 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://www.naukawpolsce.pap.pl)

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



23-06-2026

## **Flexicon FPC50 w dydaktyce pracy laboratoryjnej**

Dostawca szkoleń aptaskil przygotowuje wykwalifikowanych specjalistów.



22-06-2026

## **Blisko 2,8 mln zł na badania nad terapią**

Opracowanie strategii leczenia nowotworów odpornych na terapię.



22-06-2026

## **Studenci AGH zaprezentowali swój najnowszy bolid elektryczny**

Pojazd powstał z myślą o udziale w zawodach inżyniersko-wyścigowych.



22-06-2026

## **Naukowcy sprawdzili, czy protony są wieczne**

W badaniach uczestniczyły polskie ośrodki.



22-06-2026

## Polska wśród krajów z najniższym poziomem stresu psychicznego

Wśród ukraińskich uchodźców.



22-06-2026

## Życie seksualne coraz częściej przenosi się do świata technologii

Sfera ta rośnie szybciej niż wiedza o jej wpływie na ludzką seksualność.



22-06-2026

## Przyjemnych snów życzy anestezjolog

Wystarczy przestrzegać protokołu znieczulenia.



22-06-2026

## Za mało siedzenia także może szkodzić

Od lat lekarze i naukowcy powtarzają, że należy mniej siedzieć i więcej się ruszać.

**Informacje dnia:** [Flexicon FPC50 w dydaktyce pracy laboratoryjnej](#) [Blisko 2,8 mln zł na badania](#)

[nad terapią Studenci AGH zaprezentowali swój najnowszy bolid elektryczny](#) [Naukowcy sprawdzili, czy protony są wieczne](#) [Polska wśród krajów z najniższym poziomem stresu psychicznego](#) [Życie seksualne coraz częściej przenosi się do świata technologii](#) [Flexicon FPC50 w dydaktyce pracy laboratoryjnej](#) [Blisko 2,8 mln zł na badania nad terapią](#) [Studenci AGH zaprezentowali swój najnowszy bolid elektryczny](#) [Naukowcy sprawdzili, czy protony są wieczne](#) [Polska wśród krajów z najniższym poziomem stresu psychicznego](#) [Życie seksualne coraz częściej przenosi się do świata technologii](#) [Flexicon FPC50 w dydaktyce pracy laboratoryjnej](#) [Blisko 2,8 mln zł na badania nad terapią](#) [Studenci AGH zaprezentowali swój najnowszy bolid elektryczny](#) [Naukowcy sprawdzili, czy protony są wieczne](#) [Polska wśród krajów z najniższym poziomem stresu psychicznego](#) [Życie seksualne coraz częściej przenosi się do świata technologii](#)

## **Partnerzy**