

[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.

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



01-06-2026

[Gwałtowne przerwanie gry komputerowej w złości to ważny sygnał](#)

Sam czas spędzony przed ekranem nie jest najlepszą miarą ryzyka.



01-06-2026

[Uniwersytet Wrocławski, PAP i Fundacja PAP podpisały umowę](#)

Dotyczy działań komunikacyjnych, edukacyjnych oraz popularyzatorskich.



01-06-2026

[10 polskich zespołów w zawodach Shell Eco-marathon Poland 2026](#)

Między 24 a 28 czerwca zmierzą się z ponad 150 ekipami z 28 krajów.



01-06-2026

Prawie 1,2 mld ludzi na świecie cierpi na zaburzenia psychiczne

W 2023 r. z tego powodu cierpiało prawie 1,2 mld ludzi na świecie.



01-06-2026

AGH uruchomiła laboratorium

Ze źródłem promieniowania RTG dorównującym synchrotrono.



01-06-2026

UE Katowice i Śląski Uniwersytet Medyczny uruchamiają nowe kierunki

Uczelnie zapowiedziały rozwój kształcenia praktycznego i cyfrowego.



01-06-2026

[W poniedziałek rozpocznie się rekrutacja na Uniwersytet Jagielloński](#)

Najstarsza uczelnia w kraju ma w ofercie 13 nowych kierunków studiów.



01-06-2026

[3 proc. PKB na naukę to nie jest radykalny postulat](#)

To nie jest radykalny cel, ale uniwersalny postulat, który bardzo by Polsce pomógł.

Informacje dnia: [Gwałtowne przerwanie gry komputerowej w złości to ważny sygnał Uniwersytet Wrocławski, PAP i Fundacja PAP podpisały umowę 10 polskich zespołów w zawodach Shell Eco-marathon Poland 2026](#) [Prawie 1,2 mld ludzi na świecie cierpi na zaburzenia psychiczne](#) [AGH uruchomiła laboratorium UE Katowice i Śląski Uniwersytet Medyczny uruchamiają nowe kierunki](#) [Gwałtowne przerwanie gry komputerowej w złości to ważny sygnał Uniwersytet Wrocławski, PAP i Fundacja PAP podpisały umowę 10 polskich zespołów w zawodach Shell Eco-marathon Poland 2026](#) [Prawie 1,2 mld ludzi na świecie cierpi na zaburzenia psychiczne](#) [AGH uruchomiła laboratorium UE Katowice i Śląski Uniwersytet Medyczny uruchamiają nowe kierunki](#) [Gwałtowne przerwanie gry komputerowej w złości to ważny sygnał Uniwersytet Wrocławski, PAP i Fundacja PAP podpisały umowę 10 polskich zespołów w zawodach Shell Eco-marathon Poland 2026](#) [Prawie 1,2 mld ludzi na świecie cierpi na zaburzenia psychiczne](#) [AGH uruchomiła laboratorium UE Katowice i Śląski Uniwersytet Medyczny uruchamiają nowe kierunki](#)

Partnerzy