

[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>



23-12-2024

Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia

Najserdeczniejsze życzenia zdrowych, radosnych i pogodnych Świąt Bożego Narodzenia.



23-12-2024

Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025!

Odbędą się one w dniach 11-13 czerwca w Expo XXI w Warszawie.



23-12-2024

Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn

Kobiety często nie czują typowych bólów co skutkuje gorszymi wynikami.



23-12-2024

Świąteczna apteczka

Szczypta umiaru i coś na zgagę



23-12-2024

Radioaktywny pluton się nie ukryje

Naukowcy znajdują go nawet na lodowcach



23-12-2024

Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14

Wyłoniono autorów najlepszych prac licencjackich i inżynierskich.



23-12-2024

Polacy są umiarkowanie prospołeczni

Polacy chcą wspierać materialnie.



23-12-2024

Związek między traumą z dzieciństwa a zespołem jelita drażliwego

Pokazały badania polskich naukowców.

Informacje dnia: [Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową](#)

[edycję Targów PCI Days 2025! Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn Świąteczna apteczka Radioaktywny pluton się nie ukryje Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14 Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025! Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn Świąteczna apteczka Radioaktywny pluton się nie ukryje Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14 Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025! Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn Świąteczna apteczka Radioaktywny pluton się nie ukryje Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14](#)

Partnerzy