

### [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>



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 zgage



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**