**نسل چهارم شكلات، شكلات ياقوتي**

**بهناز دهري دهرود1، سيده سميرا اصل نژاد2 ، سعيد تهموزي3**

1- كارشناس ارشد علوم و صنايع غذايي، واحد كنترل كيفيت، گروه صنعتي نجاتي )آناتا(، تبريز

2- كارشناس ارشد علوم و صنايع غذايي، واحد كنترل كيفيت، گروه صنعتي نجاتي )آناتا(، تبريز

3- دكتري علوم و صنايع غذايي، واحد كنترل كيفيت، گروه صنعتي نجاتي (آناتا)، تبريز

[Behnazdahri@yahoo.com](mailto:Behnazdahri@yahoo.com)

**چکیده**

**بيان مسأله:** پروسه تولید و تاریخچه صنعت شکلات قدمت زيادي دارد. خواص بی‌نظیر شکلات موجب شده است تا این خوردنی دلنشین و شیرین در سراسر جهان از محبوبیت خاصی برخوردار باشد .به طور كلي نوآوري در شكلات به دليل ساختار پيچيده آن و چالش حفط طعم و بافت سال­ها زمان مي­برد. پس از موفقيت در كشف شكلات سفيد كه 80 سال پيش بود رونمايي از نسل چهارم شكلات مطرح شد. كار بر روي اين نوع از شكلات از سال­ها قبل آغاز شده بود. در 5 سپتامبر 2017 در شانگهاي چين در محفلي از اين محصول رونمايي گرديد و به عنوان چهارمين نوع شكلات پس از شكلات تلخ، شيري و سفيد به بازار عرضه گرديد.

**هدف پژوهش:** هدف از اين پژوهش معرفي جديدترين نوع شكلات مي­باشد.

**يافته­ها و نتيجه­گيری:** این محصول که «شکلات یاقوتی» نام گرفته دارای طعم و رنگ خاصی است که از دانه­های کاکائوی یاقوتی تهیه می­شود. اين رنگ صورتي جذاب كاملاً طبيعي (صورتي- شيري)، بدون رنگ يا طعم دهنده مصنوعي و افزودني است. در رابطه با طعم اين شكلات، اتفاق نظر جمعي بين مصرف كنندگان معمولي و ماهر شكلات وجود دارد و آن اينكه، طعم شكلات ياقوتي كاملاً متفاوت از ساير انواع شكلات است و تشخيص اكثريت آن­ها، طعمي مشابه طعم خانواده توت و يك طعم نسبتاً ترش و اسيدي در پايان بود. طراحي شكلات ياقوتي از بزرگترين موفقيت­ها در زمينه توليد شكلات مي­باشد كه داراي پتانسيل بالايي در جهت كسب رضايت مصرف كنندگان مي­باشد. اين طرح موفق به كسب چندين جايزه بين المللي شده است. صنعت شكلات كشور نيز مي­تواند از اين ايده براي توليد اين نوع شكلات بهره بگيرد.

**کليد واژه ها: شكلات، شكلات ياقوتي، كاكائو**

**The 4th type of chocolate, ruby chocolate**

**Behnaz Dahri Dahroud1, Seyede Samira Aslnejad2, Saeed Tahmouzi**

**1Master of food science and technology, Quality Control department, Nejati Industrial Group (ANATA),Tabriz, Iran**

**2Master of food science and technology, Quality Control department, Nejati Industrial Group (ANATA),Tabriz, Iran**

**PhD of food science and technology, Quality Control department, Nejati Industrial Group (ANATA), Tabriz, Iran**

[Behnazdahri@yahoo.com](mailto:Behnazdahri@yahoo.com)

**Statement of problem:** Chocolate industry and its manufacturing process have a long history. The unique properties of chocolate have made this sweet and pleasant edible item be very popular all over the world. In general, innovation in chocolate due to its complex structure and challenges of maintaining taste and texture, takes a long time. It has been 80 years since white chocolate was introduced. Over 10 years of research led to production of 4th type of chocolate. It was unveiled at a private event in shanghai on 5 September 2017. It is marketed as the fourth type of chocolate after dark, milk and white chocolate varieties.

**Research purpose:** the aim of this study is introduction of newest type of chocolate.

**Result and conclusion:** This product called “ruby chocolate” has a specific taste and color and made from Ruby cocoa beans. This attractive pink color is completely natural, without any artificial color or flavor and additives. There is a common consensus among ordinary and skilled chocolate consumers that the taste of rubies is quite different from other types of chocolate that has come before it. Most people identify a fruity, berry- like note and highlighting a slightly sour, acidic finish. The design of chocolate is from the biggest successes in the chocolate production, which has high potential for gaining consumer satisfaction. This project has won several international awards. The chocolate industry in Iran, can takes benefit from this idea to producing a new type of chocolate.

**Keywords: chocolate, ruby chocolate, cocoa.**