



نسل چهارم شکلات، شکلات یاقوتی

بهناز ده‌ری دهرود¹، سیده سمیرا اصل نژاد²، سعید تهموزی³

1- کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، واحد کنترل کیفیت، گروه صنعتی نجاتی (آناتا)، تبریز

2- کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، واحد کنترل کیفیت، گروه صنعتی نجاتی (آناتا)، تبریز

3- دکتری علوم و صنایع غذایی، واحد کنترل کیفیت، گروه صنعتی نجاتی (آناتا)، تبریز

Behnazdahri@yahoo.com

چکیده

بیان مسأله: پروسه تولید و تاریخچه صنعت شکلات قدمت زیادی دارد. خواص بی‌نظیر شکلات موجب شده است تا این خوردنی دلنشین و شیرین در سراسر جهان از محبوبیت خاصی برخوردار باشد. به طور کلی نوآوری در شکلات به دلیل ساختار پیچیده آن و چالش حفظ طعم و بافت سال‌ها زمان می‌برد. پس از موفقیت در کشف شکلات سفید که 80 سال پیش بود رونمایی از نسل چهارم شکلات مطرح شد. کار بر روی این نوع از شکلات از سال‌ها قبل آغاز شده بود. در 5 سپتامبر 2017 در شانگهای چین در محفلی از این محصول رونمایی گردید و به عنوان چهارمین نوع شکلات پس از شکلات تلخ، شیری و سفید به بازار عرضه گردید.

هدف پژوهش: هدف از این پژوهش معرفی جدیدترین نوع شکلات می‌باشد.

یافته‌ها و نتیجه‌گیری: این محصول که «شکلات یاقوتی» نام گرفته دارای طعم و رنگ خاصی است که از دانه‌های کاکائوی یاقوتی تهیه می‌شود. این رنگ صورتی جذاب کاملاً طبیعی (صورتی - شیری)، بدون رنگ یا طعم دهنده مصنوعی و افزودنی است. در رابطه با طعم این شکلات، اتفاق نظر جمعی بین مصرف کنندگان معمولی و ماهر شکلات وجود دارد و آن اینکه، طعم شکلات یاقوتی کاملاً متفاوت از سایر انواع شکلات است و تشخیص اکثریت آن‌ها، طعمی مشابه طعم خانواده توت و یک طعم نسبتاً ترش و اسیدی در پایان بود. طراحی شکلات یاقوتی از بزرگترین موفقیت‌ها در زمینه تولید شکلات می‌باشد که دارای پتانسیل بالایی در جهت کسب رضایت مصرف کنندگان می‌باشد. این طرح موفق به کسب چندین جایزه بین المللی شده است. صنعت شکلات کشور نیز می‌تواند از این ایده برای تولید این نوع شکلات بهره بگیرد.

کلید واژه‌ها: شکلات، شکلات یاقوتی، کاکائو



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

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.