**نحوه فرآیند تولید شکلات**

**مسعوددانش پژوه1 ، نرگس حاجی عبدالرحیم خباز2**

**1دانشجوی کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی تهران**

**2دانشجوی کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران مرکزی**

Masouddanesh76@gmail.com

09120056068

بیان مسئله

شکلات مخلوطی ازدانه های برشته ی کاکائو و ذرات فوق العاده ریز شکر  یا بدون کره کاکائو می باشد. کره کاکائو چربی است. که به طور طبیعی در دانه کاکائو وجود داشته و بسته به محل رویش و درجه رسیدن دانه تا 58 درصد نیز بالغ گردد دانه کاکائو حاوی بیش از 400 ترکیب است در میان این ترکیبات می توان از چربی کاکائو، پروتئین ، نشاسته فیبر خام کافئین و تئوبرومین (که هر دو محرک می باشند) نام برد. دانه کاکائو همچنین حاوی تیرآمین و فنیل اتیل آمین می باشد که هر دو این مواد باعث هوشیاری بیشتر می شود.

**هدف پژوهش**

در این مقاله سعی شده است تعریف شکلات ، نحوه تولید آن و هچنین ترکیبات موجود و استاندار های لازم برای تولید شکلات بیان شود.

روش و چگونگی انجام پژوهش

این مقاله با استفاده از مقالات و کتب مرتبط ، تجمیع و نگارش شده است.

یافته ها و نتیجه گیری

امروزه شکلات در صنعت مواد غذایی جایگاه ویژه ای دارد و با ترکیب این ماده با سایر مواد محصولات جدید تولید می شود طبق تعریف هیچ محصولی را نمی توان شکلات نامید مگر اینکه کره کاکائو چربی عمده موجود در آن باشد. همچنین مصرف متعادل شکلات بسیار برای بدن مفید و ضروری می باشد . یک پوند شکلات در حدود 2515 کیلو کالری انرژی را تأمین می نماید.

واژگان کلیدی

شکلات ، کره کاکائو ، صنعت شکلات