

## **نحوه فرآیند تولید شکلات**

مسعود دانش پژوه<sup>۱</sup>، نرگس حاجی عبدالرحیم خباز<sup>۲</sup>

<sup>۱</sup>دانشجوی کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی تهران

<sup>۲</sup>دانشجوی کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران مرکزی

Masouddanesh76@gmail.com

۰۹۱۲۰۰۵۶۰۶۸

### **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 ۵۸ درصد نیز بالغ گردد دانه کاکائو حاوی بیش از ۴۰۰ 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 همچنین ترکیبات موجود و استانداردهای لازم برای تولید شکلات بیان شود.

### **روش و چگونگی انجام پژوهش**

این مقاله با استفاده از مقالات و کتب مرتبط ، جمعیت 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 ۲۵۱۵ کیلو کالری انرژی را تأمین می نماید.

## واژگان کلیدی

شکلات ، کره کاکائو ، صنعت شکلات