

CHOCOLATE KHÔNG TAN CHẢY

Hiện chocolate không được sử dụng phổ biến ở các nước nhiệt đới, cho dù đó là nơi mà hầu hết cacao trên thế giới được sản xuất. Nguyên nhân là do thời tiết nóng khiến chocolate dễ tan chảy.

(Ảnh: chocolate.org)

Các nhà khoa học đã cố gắng cải thiện tình trạng này trong nhiều thập kỷ, và nay nhóm nghiên cứu tại Nigeria tin rằng họ đã tạo ra một sản phẩm mới chống được cái nóng mà thực sự có vị như chocolate.

Hầu hết các loại chocolate hiện nay tan chảy ở nhiệt độ 25-32 độ C.

Các nhà khoa học thực phẩm tại Viện nghiên cứu cacao ở Nigeria đã trộn bột ngô với cacao để tạo ra một loại chocolate chống được cái nóng mà tương đương với loại chocolate sữa truyền thống, về mặt màu sắc, mùi vị, độ mịn và tổng thể.

Bột ngô làm chocolate đặc hơn và ngăn bơ cacao tan chảy khi có hơi nóng. Các nhà nghiên cứu tìm thấy tỷ lệ 10% bột ngô là lý tưởng. Loại sản phẩm mới này có thể chịu đựng được nhiệt độ 50 độ C.

Các nhà nghiên cứu hy vọng sản phẩm mới của họ sẽ giúp mở rộng việc tiêu thụ và phân phối chocolate ở các nước nhiệt đới.

M.T