

## TẠO RA SOCOLA KHÔNG TAN CHẢY Ở NHIỆT ĐỘ 40 ĐỘ C

Các nhà khoa học của Cadbury ở Bourneville, gần Birmingham đã tạo ra những thanh socola mang nhãn hiệu Dairy Milk vẫn hoàn toàn cứng ngay cả khi tiếp xúc với nhiệt độ 40oC trong hơn ba giờ đồng hồ.

Các nhà khoa học của Cadbury ở Bourneville, gần Birmingham đã tạo ra những thanh socola mang nhãn hiệu Dairy Milk vẫn hoàn toàn cứng ngay cả khi tiếp xúc với nhiệt độ 40oC trong hơn ba giờ đồng hồ.

Socola không bị tan chảy ở nhiệt độ 40 độ C

Để được như vậy, họ đã tìm cách bẻ nhỏ các phân tử đường, giảm các chất béo bao quanh chúng và làm cho các thanh kẹo chịu được nhiệt. Sau công đoạn hoàn thiện chocolate, họ tiếp tục luyện socola để tăng tính chịu nhiệt. Họ gọi đột phá của họ là "socola chịu nhiệt". Việc sản xuất ra socola chịu nhiệt cho phép sản xuất ra các sản phẩm có chứa socola phù hợp với điều kiện khí hậu nóng, đặc biệt là ở những nước ít phát triển về kinh tế, nơi mà chuỗi cung ứng không được trang bị tốt để xử lý những biến động nhiệt.

Theo ý kiến của một số nhà sản xuất socola, chắc chắn đặc tính chịu nhiệt của loại socola mới này sẽ ảnh hưởng đến vị của nó và đặc tính tan trong miệng của nó cũng khác so với socola Dairy Milks thông thường. Ông Bilsborough, tập đoàn thực phẩm Kraft thừa nhận rằng, điểm tan chảy là điều thú vị ở loại socola mới này, nhưng khi socola tan chảy ở nhiệt độ cao cũng có nghĩa là nó sẽ khó tan chảy ra trong miệng hơn.

Hãng Cadbury - đã được tập đoàn thực phẩm Mỹ Kraft mua lại năm 2010 với giá 11,5 tỉ bảng Anh - khẳng định chỉ bán loại socola này ở những nước có thời tiết nóng như Ấn Độ, Brazil. Quyết định không bán chocolate chịu nhiệt ở Anh của công ty đã làm cho một số nhà phê bình cảm thấy bất bình và cho rằng đó là một sự mỉa mai đối với một thương hiệu mang tính biểu tượng của Anh.