



و موجب احساس شعف و آرامش می شود. شکلات نه تنها یکی از اجرای اصلی مورد استفاده در قنادی است، بلکه طعم لذت بخش آن باعث شده که در شیرینی، بستنی و سایر فرآورده های غذایی مورد استفاده قرار قرار گیرد. شکلات را به اشکال مختلف از قبیل آشامیدنی، شربت، طعم دهنده، پوشش یا شیرینی ورد استفاده قرار می دهند.

شکلات یکی از پرمصرف ترین مواد خوردنی جهان است. اروپایی ها به طور متوسط سالانه ۹ کیلو شکلات می خورند. شکلات در واقع نوعی سیستم کلوئیدی است که در آن فاز مایع را کره کاکائو و فاز پراکنده را ذرات پودر کاکائو و شکر تشکیل می دهند. شکلات به دلیل داشتن سه ماده کافئین، تئو برومین و فیتل استیل آمین متحرک ملایم بوده

تاریخچه شکلات

دانشمندان با آنالیز ظروف غذاهای انسان هایی که ۲۶۰۰ سال قبل زندگی می کردند به این نتیجه رسیدند که انسان ها از آن تاریخ شکلات (مایع شکلات) مصرف می کردند.



شکلات یکی از بی نظیر ترین خوردنی هاست، چرا که در دمای اتاق به حالت جامد می باشد ولی به محض قرار گرفتن در دهان ذوب می شود دلیل این خاصیت وجود نوعی چربی در ترکیب شکلات است که «کره کاکائو» نامیده می شود. کره کاکائو در دماهایی زیر ۲۵ درجه سانتی گراد جامد است و به

هنگام تهیه شکلات با کاکائو و شکر ترکیب می شود. نقطه ذوب این چربی تقریباً برابر با دمای بدن است و به همین دلیل هنگامی که با سایر اجزای تشکیل دهنده شکلات مخلوط می شود، باعث می گردد که ترکیب جدید به محض قرار گرفتن در درجه حرارت دهان، تبدیل به یک مایع نرم و مطبوع می شود. علاوه بر این شکلات دارای طعم بسیار دلچسب و شیرینی است که اکثر مردم آن را می پسندند. نکته جالب توجه این است که در ابتدا شکلات تنها به صورت یک نوشیدنی پرچربی و نامطلوب مصرف می شد ولی به مرور تا حد چشمگیری توسعه و گسترش یافت که شاید این خود یکی از رموز تاریخ باشد.

تعریف شکلات

شکلات مخلوطی از دانه های برشته کاکائو و ذرت فوق العاده ریز شکر یا بدون کره کاکائو می باشد. کره کاکائو

نامید مگر اینکه کره کاکائو چربی عمده موجود در آن باشد. این قانون در انگلستان و قاره اروپا به طور یکسانی اعمال می شود. سایر کشورها قوانین خاص خود را دارند. در قلات قاره اروپا کره کاکائو تنها چربی مجاز است. در انگلستان تعریف قانونی شکلات عبارتست از محصولی که حداقل ۱۸ درصد کره کاکائو داشته باشد و مقدار چربی گیاهی آن بیشتر از ۵ درصد نبوده و حداقل ۲۵ درصد از مواد جامد آن از انواع جامد کاکائو باشد که از این مقدار نیز حداقل مواد جامد بدون

چربی است که به طور طبیعی در دانه ها 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 ترکیب می توان از چربی کاکائو، پروتئین، نشاسته، فیبر خام کافئین و تئوبرومین (که هر دو محرک می باشند) نام برد. دانه کاکائو همچنین حاوی تیرامین و فنیل اتیل آمین می باشد که هردو این مواد باعث هوشیاری بیشتر می شود. طبق تعریف هیچ محصولی را نمی توان شکلات



گاهی به آن، شکلات ساده هم می گویند. معمولاً در تهیه آن، ۳۵ درصد کاکائو به کار می رود.



شکلات شیری:

در تهیه آن، شیر به کار رفته است. برای تهیه آن ۳۵۰ درصد کاکائو استفاده شده است.

شکلات کن شیرین: نوعی شکلات است که برای تهیه غذاها به کار می رود. مقدار شکر آن هم کم می باشد.

شکلات سفید:

شکلاتی است که در تهیه آن، تنها از چربی دانه کاکائو، نه خود آن، استفاده می شود. معمولاً اسانس نعنا، پرتقال، موز، توت فرنگی و... را برای طعم دادن به شکلات

چربی کاکائو باید ۱۴ درصد باشد.

شکلات به عنوان یک ماده غذایی:

شکلات زمانی ماده تجملاتی محسوب می شد. ولی هنگامی که در مصرف آن میانه روی شود به یک غذای مفید و قوی تبدیل می شود. هم اکنون شکلات تقریباً به عنوان یک فرآورده غذایی ضروری محسوب می شود. شکلات یک شیرینی بسیار خوشایند و دلپذیر است.

شکلات به عنوان یک ماده ضروری بوده و برای نیروهای مسلح یک جیره غذایی اضطراری محسوب می شود.

انواع شکلات

شکلات، ماده غذایی مشهوری در سراسر دنیاست که انواع و اشکال بسیار متنوعی دارد. معمولاً با تغییر در میزان مواد تشکیل دهنده شکلات ها، انواع متفاوتی از آن را تولید می کنند.

شکلات تیره:

شکلاتی که بدون شیر تهیه می شود.

۹ گرم پروتئین و ۲۲۰ میلی گرم کلسیم است که به ترتیب یک هشتم و یک دوم مقادیر توصیه شده را برای یک فرد نسبتاً فعال دارد. همچنین یک هشتم نیاز انرژی و ۱۵-۰ درصد آهن، تیامین و ریوفلاوین مقادیر توصیه شده را تامین می نماید.

رایج ترین پودر هایی که در شکلات سازی به کار می روند، عبارتند از شیر خشک کم چربی و شیر خشک پر چربی. هنگامی که از شیر خشک کم چربی استفاده می شود، چربی شیر به طور جداگانه در مراحل بعدی شکلات سازی اضافه می گردد، در نتیجه اجزای شیری شکلات ها در استفاده از هر نوع شیر خشک، یکسان خواهد بود ولی با این وجود طعم، بافت و خواص روانی متفاوت خواهد بود.

اضافه میکنند. در شکلات های تخته ای از مغز میوه هایی مثل، گردو، فندق، بادام زمینی و... استفاده می شود. گاهی عسل، کارامل، مربا، کشمش یا موويز هم در تهیه شکلات به کار می رود. شکلات یکی از معروف ترین اسنک ها در همه جای دنیاست.



ترکیب متوسط شکلات به قرار زیر است: پروتئین ۴۸ درصد، چربی ها ۳۲/۵ درصد، کربوهیدرات ها ۵۹/۵ درصد، تئوبرومین ۱/۲۵ درصد.

همان طور که بیان شد شکلات ی ماده مغذی است، برای مثال یک قطعه کوچک ۱۰۰ گرمی شکلات شیری حاوی حدود

های آن اهمیت بسیاری دارد و بنا بر این کنترل عوامل زیر باید به طور مرتب روی آن انجام گیرد.

ارزیابی حسی:

ارزیابی حسی تحت شرایط استاندارد توسط افراد آموزش دیده و خبره بر روی ویژگی های ظاهر، صاف و براق بودن سطح (جلاء)، یکنواختی، ایجاد طعم و مزه، بافت، اندازه ذرات و احساس آن روی زمان و غیره انجام می گیرد.

ارزیابی شیمیایی:

شامل PH، خاکستر، تعیین رطوبت که مقدار آن نباید از حدود ۱/۵ درصد تجاوز کند (مقدار بیشتر آن روی ویژگی های ظاهری، فیزیکی، رنگ و طعم اثر نا مطلوب دارد) همچنین مقدار و نوع چربی، اسید های چرب، فساد چربی، طیف قندی وجود ذرات پوسته در پودر کاکائو و اندیس و فراکت نقطه ذوب، عدد صابونی، عدد یدی برای کاکائو می باشد.



این امر تا حدودی به علت تفاوت گرما دهی در حین خشک کردن و نیز وجود حالات متفاوت چربی می باشد. در شیر کم چربی و شیر پر چربی، تمامی چربی آزاد است تا با اجزای دیگر و کره کاکائو واکنش نشان دهد. حال آنکه بسیاری از شیر خشک های پر چرب دارای نوعی چربی با پیوند های قوی می باشند.

نکاتی در مورد شکلات:

شکلات یکی از فرآورده های لوکس و ظریف در صنایع غذایی است که ویژگی