添加一个分子，让巧克力制作更简单

作者：writer 来源：爱科学

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/15525.html

本文仅供学习交流之用，版权归原作者所有，请勿用于商业用途！

添加一个分子，让巧克力制作更简单。在巧克力制作过程中加入一种磷脂分子，就可能在无需调温复杂工序的情况下制作出优质巧克力。这项8月30日发表于《自然—通讯》的研究表示，这种方法或能简化巧克力的加工工艺。

优质巧克力的品质包括口感、光泽度、脆度、融化行为，这些都取决于可可脂的晶体结构。这些结构能结晶成许多不同形态，但只有晶体V才能得到品质上乘的巧克力。为了获得尽可能多的Form V晶体，巧克力生产商需要进行一道加热和剪切的工序，名为调温。但调温是一个深加工的过程，效果经常不太稳定，导致巧克力品质不佳。

加拿大圭尔夫大学的Alejandro Marangoni和同事研究了如何才能改变调温工序。他们发现，在可可脂中少量加入一种磷脂分子，就能使其结晶成Form V。当他们把该分子与市售巧克力的结晶样本混合时，最后得到的成品无论是硬度、光泽度，还是微结构都非常理想——而且无需调温。

作者认为，在巧克力加工中使用这种方法或能控制巧克力达到优良品质，并有望减少对复杂调温工序的依赖。（来源：中国科学报 晋楠）

相关论文信息：https://doi.org/10.1038/s41467-021-25206-1

版权声明：凡本网注明来源：中国科学报、科学网、科学新闻杂志的所有作品，网站转载，请在正文上方注明来源和作者，且不得对内容作实质性改动；微信公众号、头条号等新媒体平台，转载请联系授权。邮箱：shouquan@stimes.cn。
作者：Alejandro Marangoni 来源：《自然—通讯》

更多 科学进展 请访问 https://www.iikx.com/news/progress/

本文版权归原作者所有，请勿用于商业用途，爱科学iikx.com转发