

## عنوان مقاله:

تررسی فرآیند تولید و پارامترهای موثر تر کیفیت شکلات

## محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

نسیم السادات منصورى طهرانى - دانش آموزته کارشناسی ارشد بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

عسگر فرحناکی - عضو هیئت علمی بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

## خلاصه مقاله:

شکلات یک سوسپاسیون دارای قوام بالاست که به طور کلی از ذرات پراکنده شکر و پودر کاکائو در فاز پیوسته چربی تشکیل شده است. این ماده در دمای اتاق جامد است اما در دهان تغییر فاز داده و به یک مایع ویسکوز تبدیل می شود. ساختار و خواص فیزیکوشیمیایی اجزاء تشکیل دهنده فرمولاسیون شکلات و فرآیند تولید، تأثیر قابل توجهی روی ویژگی های حسی و رئولوژیکی شکلات دارند. هدف از این تحقیق بررسی فرآیند تولید شکلات و پارامترهای مؤثر بر آن می باشد که مهمترین این پارامترها عبارتند از ترکیبات و میزان نسبی هر یک از اجزاء در فرمولاسون شکلات، توزیع اندازه ذرات موادی که به ثورت جامد در فاز پیوسته چربی قرار دارند، شرایط دمایی و اعمال نیروهای برشی در هر یک از مراحل تولید شکلات و وجود امولسیفایرهای مناسب.

## کلمات کلیدی:

شکلات، کریستالیزاسیون، شکوفه، فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235150>

