

## عنوان مقاله:

مروری بر جایگزین های کره کاکائو و انواع جدید آن

## محل انتشار:

همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

فتانه هاشم پوربلیترک - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه علوم پزشکی تبریز دانشکده بهداشت و تغذیه علوم و صنایع غذایی

پروین دهقان - استادیار دانشکده تغذیه دانشگاه علوم پزشکی تبریز

پرستو فرشی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی تبریز

لیلا فرحناک - کارشناس میکروبیولوژی کارشناس بخش کنترل کیفیت کارخانه ویتانا

## خلاصه مقاله:

کره کاکائو تنها فاز پیوسته شکلات برای ترکیبات غیرچرب محسوب میشود فاز پیوسته نقش اصلی را در ویژگیهای شکلات از جهت مقاومت به حرارت صافی و درخشندگی سطح شکنندگی احساس دهانی و ازادسازی طعم دارا بوده و همچنین مسئول پراکنده کردن همه اجزا و رفتارذوبی شکلات می باشد مدت زمان نگهداری شکلات شکوفه چربی و مهاجرت آن به سطح از تاثیرات چربی یا ترکیب چربیهای آ» می باشد بنابراین کره کاکائو یکی از مواد ضروری شکلات می باشد اما به علت برخی دلایل مانند تولید متغیر کاکائو از نظر کمی و کیفی تولید محدود و تقاضای زیاد بالا بودن قیمت آن و همچنین از نظر سلامت تغذیه ای افزایش پروتئین محصول و قابل مصرف بودن آن برای افراد چاق و بیماران قلبی عروقی کارخانه ها در جستجوی توسعه استفاده از جایگزین ها در صنعت می باشند نکته مهم در جایگزینی کره کاکائو توجه به رفتارذوبی مشابه کره کاکائو و احساس دهانی مطلوب و سازگاری کریستالیزاسیون باکره کاکائو می باشد تاکنون تلاشهای زیادی به دلایل تکنولوژیکی و اقتصادی به منظور جانشین ساختن قسمتی از کره کاکائو در تولید شکلات انجام گرفته است هدف از این مطالعه مروری بر انواع جایگزین های کره کاکائو و شناسایی خصوصیات و مزایای هریک می باشد

## کلمات کلیدی:

انواع کره کاکائو ، جایگزین کره کاکائو ، چربی شکلات ، کره کاکائو ، معادل کره کاکائو

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/339404>

