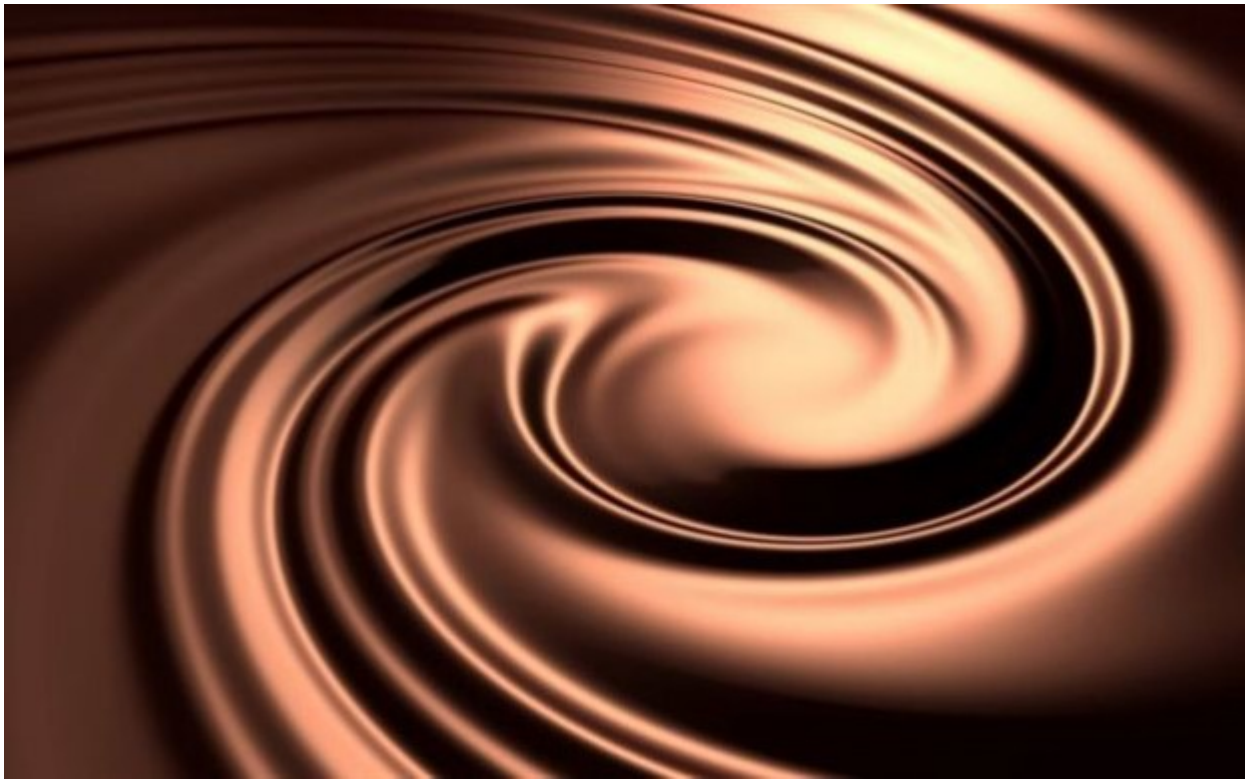
2 Αυγούστου 2015

Σοκολάτα με «ψυχή» μπίρας

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Μύκητα μαγιάς χρησιμοποίησαν για τη ζύμωση των κόκκων κάκαο οι επιστήμονες

Νέο είδος υπερ-σοκολάτας αναπτύχθηκε από βέλγους επιστήμονες και βασίζεται στη μέθοδο παραγωγής της… μπίρας

Μια σοκολάτα με «ψυχή» μπίρας δημιούργησαν βέλγοι επιστήμονες από το **Πανεπιστήμιο της Λουβέν**, «παντρεύοντας» τον γλυκό πειρασμό με ένα είδος μαγιάς που χρησιμοποιείται στη ζυθοποιία.
Η υπερ-σοκολάτα, όπως την χαρακτηρίζουν οι ειδικοί, έχει πιο έντονη γεύση από οποιαδήποτε άλλη χάρη στον μύκητα *Saccharomyces cerevisiae*. Αναφέρουν μάλιστα ότι η ένταση της γεύσης της μπορεί να «ρυθμιστεί» ανάλογα με τα γούστα και τις προτιμήσεις του καταναλωτικού κοινού.

Σύμφωνα με τη σοκολατοβιομηχανία Barry Callebaut, η γεύση της σοκολάτας αρχίζει να αναπτύσσεται όταν επέρχεται ζύμωση της κολλώδους ουσίας που περιβάλλει τον κόκκο κακάο, κατά τη διάρκεια της διαδικασίας της αποξήρανσης των καρπών.

Μετά από τη συγκομιδή τους, οι κόκκοι κακάο τοποθετούνται σε μεγάλα ξύλινα κιβώτια ή σε σωρούς στο έδαφος. Στο περίβλημά τους φέρουν έναν λευκό, κολλώδη και τσιχλώδη πολτό αποτελούμενο από σάκχαρα, πρωτεΐνες, νερό, πηκτίνη και ίχνη λιγνίνης και ημικυτταρίνης. Στην πορεία, βακτήρια αναλαμβάνουν δράση «ροκανίζοντας» το κολλώδες περίβλημα κατά τη διάρκεια της ζύμωσης.

Η χρήση διαφορετικών μικροοργανισμών στο συγκεκριμένο στάδιο, είναι εκείνη που καθορίζει τη γεύση και την ποιότητα του τελικού προϊόντος της σοκολάτας.

«*Κάποιοι μικροοργανισμοί παράγουν δυσάρεστες μυρωδιές οι οποίες περνούν στο εσωτερικό του κόκκου του κακάο, χαρίζοντας στη σοκολάτα μια γεμάτη γεύση*» εξηγεί ο επικεφαλής της μελέτης δρ **Κέβιν Φερστρέπεν**. «*Άλλοι πάλι, δεν καταναλώνουν όλο τον πολτό με αποτέλεσμα να δυσκολεύουν αργότερα τη διαδικασία της επεξεργασίας των κόκκων*».

«Μεθυσμένος» πειρασμός

Σε συνεργασία με τους «μάγους» της καλής σοκολάτας και με τη βοήθεια... μαγιάς, οι επιστήμονες προσπάθησαν να δημιουργήσουν μια σοκολάτα με ακόμα

πιο πλούσια γεύση. Στο πλαίσιο της μελέτης τους, εξέτασαν περισσότερα από 1.000 στελέχη του μύκητα *S. cerevisiae*.

Η ομάδα του δρος Φερστρέπεν δημιούργησε μια «διασταύρωση» ανάμεσα σε έναν μύκητα μαγιάς και σε έναν μικροοργανισμό που εντοπίζεται στο φυσικό περιβάλλον των κόκκων κακάο.

Το υβρίδιο μαγιάς, κατά τους ερευνητές, απελευθερώνει μεθυστικές αρωματικές ουσίες γρήγορα, αποτρέποντας έτσι την ανάπτυξη ανεπιθύμητων μυκήτων. Κάτι τέτοιο, υποστηρίζουν, επιτρέπει στον παραγωγό να έχει ποιοτικά το ιδανικό αποτέλεσμα σε κάθε κόκκο.

Οι βέλγοι επιστήμονες υπογραμμίζουν ότι οι νέοι βελτιωμένοι κόκκοι κακάο δεν χρειάζονται περαιτέρω χημική επεξεργασία ή την προσθήκη τεχνητών αρωμάτων.

Τα ευρήματα των επιστημόνων δημοσιεύονται στο επιστημονικό έντυπο «**Applied andEnvironmental Microbiology**».

Ειρήνη Βενιού
Πηγή: tovima.gr