

SCOPERTO CIOCCOLATO CON 50 PER CENTO DI GRASSI IN MENO

14 Agosto 2012

LONDRA – Gli scienziati della Warwick University, in Inghilterra, hanno inventato la prima tavoletta di cioccolato con il 50 per cento in meno di grassi rispetto alla tradizionale sostituendo il burro e il latte con microgoccioline di succo di arancia e mirtilli rossi dal diametro inferiore ai 30 micron. La scoperta è pubblicata oggi sul *Journal of Materials Chemistry*.

“Impiegando una tecnica particolare di emulsione, la pickering, abbiamo inserito i succhi nell’impasto del cioccolato al latte, nero o bianco e, a sorpresa, la polvere del cioccolato non si è separata dalla parte liquida. Al contrario si è emulsionata perfettamente e senza perdere il sapore originale che dà più soddisfazione al palato, generalmente dovuto alla presenza di grassi che in questo caso sono stati notevolmente ridotti”, spiega Stefan Bon, autore della scoperta e direttore del dipartimento di Chimica dell’università inglese.

Il nuovo procedimento prevede l’impiego di particelle di silicio e di chitosano, sostanze autorizzate per l’uso alimentare, da inserire in una micro emulsione di tipo ‘acqua in olio’, in cui la fase grassa è formata da olio di girasole e dalla stessa massa di cioccolato fuso e la fase acquosa dai succhi di frutta.

“La tecnica di emulsione ha permesso ai succhi di inglobare e cristallizzare le materie prime fra loro agendo loro stessi da emulsionanti fornendo così al cioccolato un aspetto molto goloso, una texture e un sapore del tutto simili alle tavolette tradizionali. Il prodotto finale ha anche un sapore di succo di frutta ma, se si desidera, si può anche sostituire i succhi direttamente con acqua o vitamina C, l’acido ascorbico, per lasciare solo il sapore della cioccolata”.

Il ricercatore prevede che tale scoperta cambierà le tecniche di produzione dell’industria dolciaria verso prodotti idonei anche a chi non può mangiare grassi o derivati del latte.

“La nostra scoperta pone le basi per la messa a punto del cioccolato più salutare al mondo e anche di bell’aspetto perché il sistema di emulsione impiegato non lascia affiorare lo zucchero in superficie, evento invece che si riscontra spesso nelle tavolette a basso contenuto di grassi in commercio e di quelle conservate a lungo” dichiara entusiasta il chimico Bon.