

Technologie výroby čokolády (L. Hřivna)

Úprava kakaových bobů

Fermentace - probíhá různě (na hromadách, v koších, v bednách). Procesy, které při fermentaci probíhají, rozdělujeme na **procesy vyvolané mikroorganismy** a **procesy vyvolané enzymy kakaového jádra**.

Procesy ovlivněné mikroorganismy probíhají na hromadách za nepřístupu vzduchu. Probíhá anaerobní fáze, dochází k alkoholovému kvašení, činností pektináz se rozpadá dužnina. Následně v kontaktu se vzduchem dochází k oxidaci etanolu. Vzniká kyselina octová a nakonec oxid uhličitý a voda. Semena přijímají vodu, slupka hnědne a snadněji se odděluje. Konečné teplota v hromadách dosahuje cca 45 – 50 °C.

Procesy vyvolané enzymy jádra:

Probíhá rozklad tříslovin, mění se polyfenolická barviva, vznikají flobafény, které jsou bez chuti. Po skončení fermentace obsahují boby cca 35 % vody. Dále následuje:

Čištění a třídění kakaových bobů



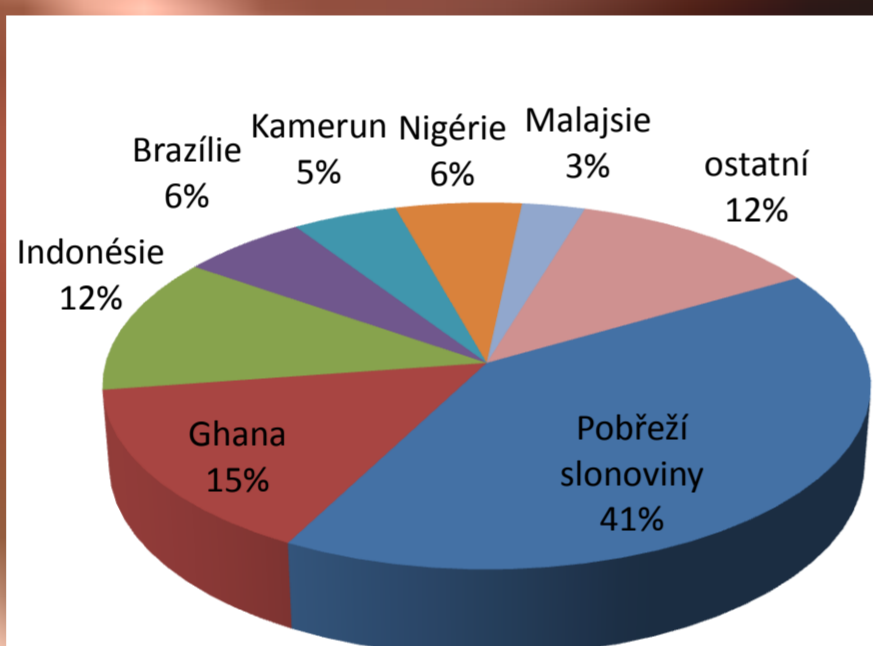
Kakaovník (*Theobroma cacao*, L.)



Plody kakaovníku



Geografické rozšíření ploch kakaovníku a producenti kakaových bobů



Kakaové boby obsahují: 50-60 % tuku, 14 % proteinů, 9 % škrobu, 4 % vlákniny, 5,6 % vody, 14 % volných N-látek, 6 % tříslovin, 3,5 % popelovin, 1,6 % thebrominu a barvivo antocyanin.



Pražené boby



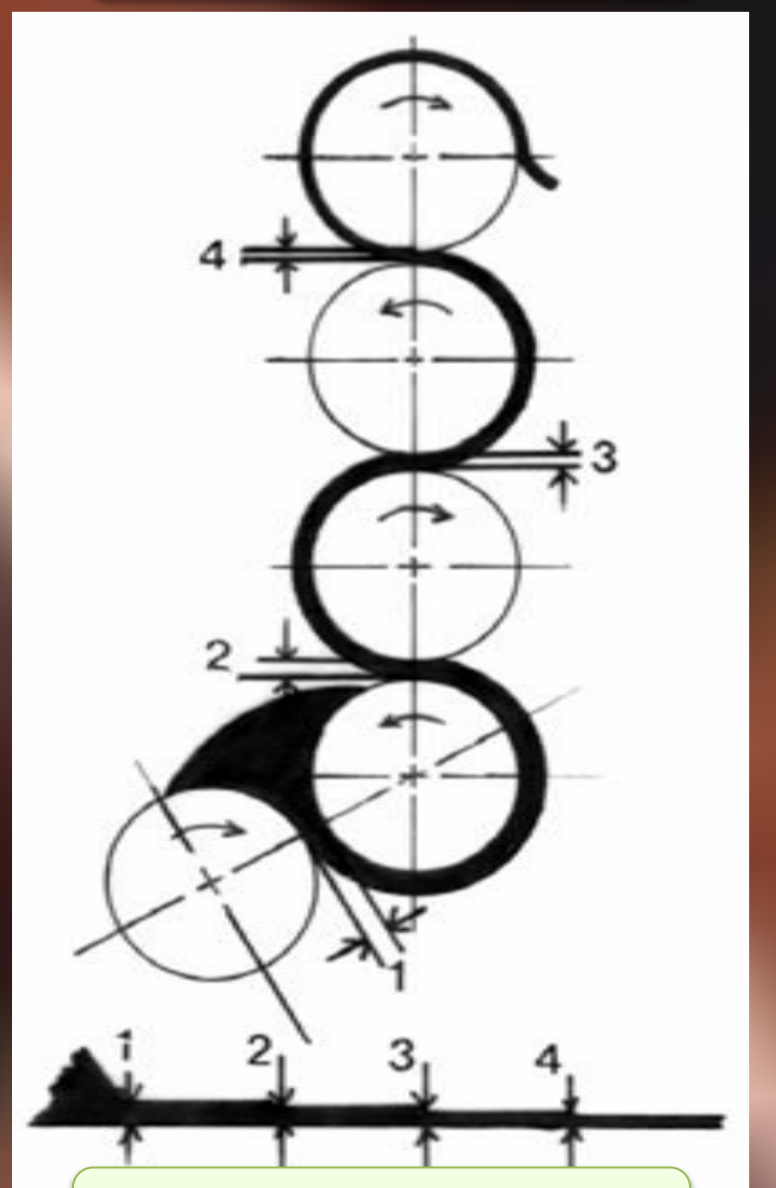
Sušené mléko



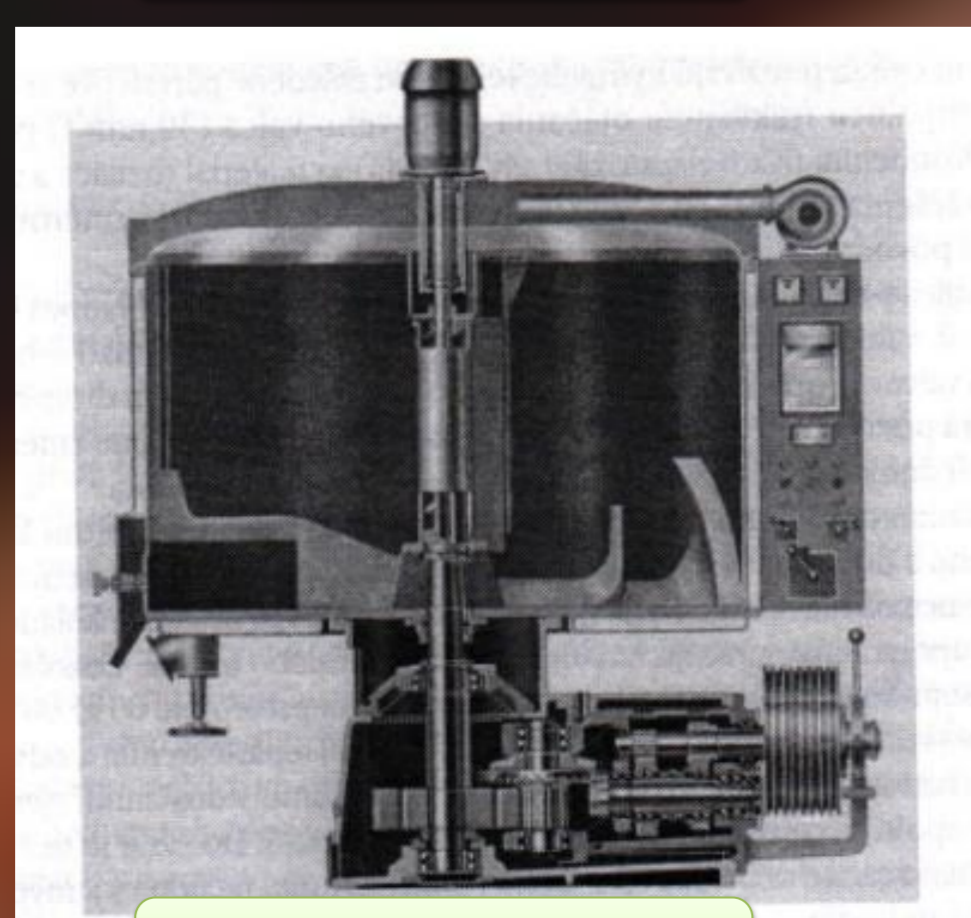
Kakaové máslo



Hmota po pětiválci



Pětiválec



Konše

