



Revelan el secreto del aroma del chocolate



Un artículo publicado en la revista *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, anunció que un grupo de profesionales de la química de la Universidad de Múnich, en Alemania, ha conseguido segregar tres decenas de moléculas que le dan al chocolate negro su característico olor.

Hasta la fecha, el aroma del chocolate negro siempre había sido un enigma para los científicos de todo el mundo. Los químicos mencionados sugirieron que no se puede vincular los aromas únicos del chocolate, del café, del té y de otros productos a una determinada sustancia volátil.

El grupo de investigadores germanos propuso no solo extraer las moléculas del aroma del chocolate y analizar su contenido, sino también diluirlas para estimar el efecto que causa cada sustancia sobre el olfato de los seres humanos.

Para realizar su investigación, los científicos alemanes adquirieron varias barras de chocolate, que contenían entre el 90 % y el 99 % de cacao, las trituraron y extrajeron todas las sustancias volátiles. Varios voluntarios les ayudaron a clasificarlas.

Como resultado, los investigadores pudieron reducir el número de componentes clave del aroma del chocolate hasta concretar la cifra en 69 moléculas.

De este número, los investigadores segregaron al menos 30 sustancias que influyen en mayor grado sobre el aroma del chocolate. Entre estas sustancias destacan la vainilla, el vinagre, el linalool, el ácido fenilacético y otros.



Al segregar estas sustancias, los científicos alemanes trataron de reproducir el aroma del chocolate al mezclarlas en proporciones específicas. Posteriormente, les pidieron a los voluntarios que olieran y evaluaran su aroma.

Los resultados de su estudio señalaron que los aromas natural y artificial del chocolate coincidieron casi por completo: los voluntarios no notaron ninguna diferencia a excepción de un pequeño exceso de olor a vinagre.

(Tomado de HispanTV)