



کارشناس ارشد سازمان غذا و دارو، مراقب «شبه شکلات ها» باشید / روغن جایگزین کره کاکائو

کارشناس ارشد سازمان غذا و دارو، نسبت به مواد مصرفی در تهیه شکلات ها، توضیحاتی ارائه داد.

کارشناس ارشد سازمان غذا و دارو، نسبت به مواد مصرفی در تهیه شکلات ها، توضیحاتی ارائه داد.

به گزارش خبرگزاری مهر، مهندس زهره پور احمد گفت: هنگام تهیه شکلات حتما به قسمت مواد متشکله آن توجه شود و با دیدن کلمه CBS یا روغن جانشین کره کاکائو بدانید که در این فرآورده از مشتقاتی استفاده شده است که شاید برای سلامتی مضر باشد.

وی افزود: شکلات فرآورده ای است که باید در تهیه آن از کره کاکائو استفاده شود. کره کاکائو طی چندین مرحله فرآیند از دانه کاکائو استخراج می شود.

پوراحمد گفت: عمده اسید چرب شکلات، اسید چرب استئاریک است که تقریباً خنثی است.

کارشناس ارشد تغذیه اداره نظارت و ارزیابی مواد غذایی و آشامیدنی با منشأ گیاهی سازمان غذا و دارو در ادامه گفت: در شکلات بیش از ۱۸ درصد کره کاکائو باید استفاده شود و با توجه به نوع محصول تولیدی، از پودر کاکائو، شیر خشک، شکر، مغزهای خوراکی و... استفاده می شود.

پوراحمد اظهار داشت: آنچه اهمیت دارد، لزوم استفاده از کره کاکائو است و تولید شکلات با کره کاکائو فرآیند پیچیده و ظریف است و مستلزم تکنولوژی و دانش فنی است و در حال حاضر نکته قابل توجه این است که قیمت کره کاکائو و تکنولوژی استفاده از آن برخی تولید کنندگان اقدام به تولید محصولی شبیه به شکلات ولی با استفاده از روغن جانشین کره کاکائو که برای قلب و عروق مضر است، استفاده می کنند.

وی اظهار داشت: این محصول ارزان تر و بسیار ساده تر تهیه می شود.

پوراحمد توصیه کرد: هنگام تهیه شکلات حتما به قسمت مواد متشکله آن توجه شود و با دیدن کلمه CBS یا روغن جانشین کره کاکائو بدانید که در این فرآورده از مشتقاتی استفاده شده است که شاید برای سلامتی مضر باشد و با دانش و آگاهی نسبت به خرید اقدام نمایید.