

صنعت شکلات‌سازی از ابتدا تا کنون

تهیه شکلات فرآیندی طولانی و پیچیده است، اگرچه در طول سال‌ها تغییر و ساده‌سازی شده است.



ایسنا/خراسان رضوی تهیه شکلات فرآیندی طولانی و پیچیده است، اگرچه در طول سال‌ها تغییر و ساده‌سازی شده است. اصطلاح شکلات از کلمه آزتک "xocoatl" گرفته شده و در اصل یک نوشیدنی تلخ بوده که با استفاده از دانه های کاکائو تولید و به صورت شکلات شیرینی امروزی نبوده است بلکه به عنوان یک دارو و تقویت کننده انرژی ارزشمند بود.

۵۳۰۰ سال پیش باستان شناسان در منطقه آمازون اولین آثار کاکائو را در سفال های مورد استفاده فرهنگ باستانی مایو-چینچپ اکوادور کشف کردند. جوزف فرای، مخترع اولین نسخه از شکلات تخته ای مدرن است و اولین آب نبات تولید انبوه در جهان کرم شکلات Fry در سال ۱۸۶۶ (قدیمی ترین مارک شکلات تخته ای در جهان) بود. دانه های کاکائو ماده اصلی تولید شکلات و آفریقای غربی تقریباً دوسوم دانه های کاکائو جهان را تولید می کند و ۴۵ درصد تولید دانه کاکائو از ساحل عاج تامین می شود. بنیاد جهانی کاکائو (WCF) گزارش کرد که حدود ۵۰ میلیون نفر به تولید کاکائو و صنعت کاکائو به عنوان منبع امرار معاش وابسته هستند.

سه نوع غلاف کاکائو کرپلو، فوراسترو و ترینیتاریوست وجود دارد و با استفاده از حدود ۴۰۰ دانه کاکائو حدود نیم کیلو شکلات تولید می شود. کرپلو با عطر و طعم مغذی، از غلاف های باارزش تر، فوراسترو، غلاف غنی و دلچسب، چربی بیشتری دارد و ترینیتاریو ترکیبی از دو نوع غلاف دیگر است.

انواع شکلات

شکلات با نمادی از قدردانی، عشق و شادی همراه است و به عنوان هدیه ارائه می شود که تقاضا برای محصولات را تحریک می کند و شامل انواع ذیل است:

شکلات تلخ

هر شکلاتی با ۳۵ درصد یا بیشتر مواد جامد کاکائو، شکلات تلخ در نظر گرفته می شود و به طور قابل توجهی تلخ تر از شکلات شیری یا شکلات سفید است، زیرا قند کمتری دارد.

شکلات شیری

شکلات شیری با افزودن شیر و معمولاً پودر شیر به دستور اصلی شکلات تهیه می شود و در گذشته فقط به صورت مایع در دسترس بود. بااین حال، با گذشت زمان، تولیدکنندگان شکلات توانستند راهی برای ایجاد فرم سخت شده پیدا کنند.

شکلات سفید

شکلات سفید در اصطلاح شکلات نیست، زیرا مواد جامد کاکائو را ندارد. شکلات سفید در واقع یکی از مشتقات شکلات و بسیار شیرین و کرمی و از کره کاکائو، شیر و شکر تشکیل شده است، البته شکلات سفید از نظر فنی شکلات نیست، زیرا مواد جامد کاکائو در آن موجود نیست.

گران ترین شکلات ها

شکلات ترافلی Chocopologie گران ترین شکلات در دنیاست که Fritz Knipschildt (آشپز و شکلات ساز دانمارکی) با قیمت ۲۶۰۰ دلار این شکلات را عرضه می کند و به صورت سفارشی است و باید در مدت هفت روز بعد از زمان خرید مصرف شوند. دومین برند گران شکلات در جهان کادبوری (Cadbury) است که شرکت Wispa با قیمت ۱۶۰۰ دلار تولید می کند. شکلاتی خوشمزه که در یک برگ طلای خوراکی واقعی پیچیده شده و به همین دلیل بسیار گران است. سومین شکلات گران قیمت در جهان توسط DeLafee محصولی از برند دی لافه با استفاده از طلا ساخته می شود. این شکلات ها با استفاده از دانه های کاکائو اکوادور تهیه می شوند و پوسته های طلای خوراکی به عنوان تزئین به آن اضافه می شوند. لازم به ذکر است که ۳۰ درصد از افراد به صورت آنلاین این شکلات را تهیه می کنند.

صنعت شکلات چقدر ارزش دارد؟

در سراسر جهان در سال ۲۰۱۶ فروش خرده فروشی شکلات به ۹۸.۲ میلیارد دلار رسید و تنها در اروپای غربی، فروش خرده فروشی ۲۴.۴۴ میلیارد دلار و در برزیل ۵.۵ میلیارد دلار بود. در سال ۲۰۱۶ بیش بینی شده بود که حدود ۲۲ میلیارد دلار فروش شکلات در ایالات متحده درآمد داشته باشد. با توجه به این آمار به نظر می رسد که شکلات تجارت خوبی است که باید در مورد فروش مداوم بررسی شود.

در سال ۲۰۱۷، این صنعت در سراسر جهان حدود ۱۰۳.۲۸ میلیارد دلار ارزش داشت و از آن زمان به بعد رشد کرده است. با گذشت سال ها، بازار جهانی شکلات همچنان در حال افزایش است. تخمین زده می شود که تا سال ۲۰۲۴، ارزش این صنعت ۱۶۱.۵۶ میلیارد دلار باشد. اعتقاد بر این است که نرخ رشد مرکب سالانه (CAGR) از سال ۲۰۱۸ تا سال ۲۰۲۴ حدود ۷ درصد خواهد بود. بزرگترین تولیدکنندگان شکلات در جهان با گذشت زمان به رشد درآمد خود ادامه می دهند.

پیش بینی می شود که درآمد بازار شکلات در سراسر جهان تا سال ۲۰۲۴ به ۱۳۹.۹۴ میلیارد دلار برسد و در بین سال های

۲۰۱۹ و ۲۰۲۴، بازار جهانی شکلات ۴.۵ درصد نرخ رشد مرکب سالانه (CAGR) داشته باشد. محققان عنوان کردند: صنعت شیرینی سازی و شکلات در سراسر جهان به رشد خود ادامه خواهد داد و ارزش بازار جهانی شیرینی و شکلات در سال ۲۰۲۶ به ۱۸۷.۰۵ میلیارد دلار می رسد.

سالانه چه مقدار شکلات در جهان مصرف می شود؟

در سراسر جهان، شکلات به مقدار زیاد مصرف می شود، اما برخی از کشورها بیش از کشورهای دیگر شکلات مصرف می کنند. برای شروع، سوئیس بیشترین مصرف سرانه شکلات در جهان را دارد و برای اولین بار در قرن هفدهم میلادی شروع به تولید شکلات کرد. سالانه این کشور اروپایی حدود ۲۶/۲۲ پوند شکلات مصرف می کند. اتریش با داشتن ۱۲.۱۳ پوند در سال، دومین مقدار مصرف شکلات در جهان و بعد سوئیس و اتریش، ایرلند سالانه حدود ۱۹.۴۷ پوند شکلات و بعد از آن، آلمان و سپس نروژ بیشترین مصرف را دارند.

کشورهایی که بیشترین شکلات را تولید می کنند

صنایع شکلات با شرکت های بزرگ، کوچک و متوسط، شکلات های فانتزی و با اشکال مختلف تولید می کنند. چهار کشور نخست تولیدکننده شکلات در جهان، ایالات متحده، آلمان، سوئیس و بلژیک هستند. ایالات متحده بیشترین شکلات را در بین کشورهای جهان و حدود ۳۰ درصد شکلات دنیا را تولید می کند در حالی که کل قاره اروپا ۳۵ درصد شکلات تولید می کند. این بدان معنی است که یک کشور تقریباً به اندازه کل قاره شکلات تولید می کند. جالب اینجاست که هیچ یک از تولیدکنندگان عمده شکلات منابع اصلی تولید کاکائو نیستند و هیچ یک از کشورهای بزرگ تولید کننده کاکائو مراکز عمده تولید شکلات نیستند.

ایالات متحده

ایالات متحده از برترین تولیدکنندگان است و تولیدکنندگان شکلات ایالات متحده سالانه بیش از ۲۰ میلیارد دلار فروش خرده فروشی دارند. شرکت غذایی هرشیز (Hershey's)، بزرگترین شرکت شکلات سازی در آمریکای شمالی و یکی از شناخته شده ترین برندهای شکلات در سراسر جهان است. دفتر مرکزی این شرکت در پنسیلوانیا قرار دارد و در سال ۱۸۹۴ توسط میلتون اس هرشی تاسیس شد. مارس اینکورپوریتد (Mars Incorporated) شرکت شیرینی سازی آمریکایی، یکی از برترین تولیدکنندگان در جهان است که فروش خالص ۱۷.۶۴ میلیارد دلار دارد و همچنین موندلیز (Mondelēz International) در جایگاه بعدی است و فروش خالص به ارزش ۱۴.۸۶۲ میلیارد دلار دارد. بیشتر شرکت های بزرگ که در آمریکا و جاهای دیگر شکلات تولید می کنند، دانه های کاکائو را از ساحل عاج در آفریقای غربی خریداری می کنند. سانفرانسیسکو تعداد قابل توجهی مغازه شکلات فروشی را در خود جای داده و مرکز قابل توجهی در تولید شکلات ایالات متحده است.

آلمان

تولیدکنندگان شکلات آلمانی تقریباً ۱۰ میلیارد دلار در سال از این صنعت بهره می برند، شهر کلن اغلب به عنوان پایتخت شکلات آلمان در نظر گرفته می شود. شرکت شکلات Stollwerck یکی از مشهورترین تولیدکنندگان شکلات در این کشور است و در بلژیک و سوئیس کارخانه تولید دارد.

سوئیس

سوئیس به شکلات ها و تولیدکنندگان اصلی شکلات مشهور و تولید شکلات منبع مهم ثروت این کشور است. شهر زوریخ اغلب پایه و اساس تولید شکلات در نظر گرفته می شود. تولید شکلات در سوئیس به قرن ۱۷ برمی گردد. از قرن نوزدهم به بعد و تا پایان جنگ جهانی دوم صنعت شکلات سوئیس به شدت صادرات محور بود. امروزه سوئیسی ها در کشور خود بزرگترین مصرف کننده شکلات تولیدی هستند. در سال ۲۰۰۰، تقریباً ۵۴ درصد از شکلات کشور توسط سوئیسی ها مصرف شد. همچنین سوئیس بالاترین میزان مصرف سرانه شکلات در جهان را دارد که سالانه نزدیک به ۳۰ پوند است و کل درآمد سالانه از فروش شکلات ۱۴ میلیارد دلار تخمین زده می شود.

بلژیک

کشور بلژیک به دلیل شکلات هایش شهرت جهانی دارد و یک مرکز بزرگ تولید شکلات است. در بلژیک حدود ۱۵ کارخانه شکلات سازی و بیش از ۲۰۰۰ فروشگاه شکلات وجود دارد. شکلات های بلژیکی سالانه حدود ۱۲ میلیارد دلار فروش دارند. برای اطمینان از خلوص شکلات و جلوگیری از اتکاء به چربی بی کیفیت از منابع خارجی، قانون بلژیک دستور می دهد که در تولید حداقل ۳۵ درصد کاکائو خالص استفاده شود. صنعت تولید شکلات در فرآیند تولید و محصول صنعت را به پایداری به تکنیک های سنتی تولید سوق می دهد و بخش قابل توجهی از شرکت های شکلات سازی در بلژیک بدون کمک تجهیزات مدرن و با دست تولید می شوند.

صادرکنندگان شکلات

در سال ۲۰۱۹ فروش جهانی صادرات شکلات کشورها بالغ بر ۲۹.۲ میلیارد دلار بود. از سال ۲۰۱۵ ارزش کلی صادرات شکلات برای همه کشورهای صادرکننده به طو متوسط ۱۳.۹ درصد افزایش یافت. کشورهای اروپایی بالاترین ارزش شکلات را طی سال ۲۰۱۹ با ۷.۲۱ میلیارد دلار یا حدود سه چهارم (۷۴.۳ درصد) کل فروش شکلات بین المللی را داشتند و این در مقایسه با ۱۳.۴ درصد آمریکای شمالی، ۸.۹ درصد آسیا، ۱.۲ درصد آمریکای لاتین به استثنای مکزیک است. کرائیب در آفریقا ۱.۲ درصد و ۰.۹ درصد در اقیانوسیه به رهبری استرالیا و نیوزیلند بود. در سال ۲۰۱۹ بالاترین ارزش دلاری صادرات شکلات مربوط به کشورهای آلمان (۱۶.۹ درصد)، بلژیک (۱۰.۹ درصد) و ایتالیا (۷.۳ درصد) بود و کشور ایران در این رتبه بندی جایگاه ۸۴ را داشت.

مزایای شکلات تلخ برای سلامتی و روند بازار جهانی آینده

فواید سلامتی مرتبط با محصولات شکلات و مرتبط با رشد کل بازار شیرینی، مربوط به شکلات تلخ است. شکلات تلخ به دلیل داشتن مواد مغذی و پتانسیل آن در کاهش خطر بیماری های قلبی، میان وعده سالم محسوب می شود. شکلات تلخ از مغز در برابر استرس و التهاب به ویژه در سالمندان محافظت می کند و نقش مهمی در بیماری های تخریب عصبی مانند بیماری آلزایمر دارد. علاوه بر این، به گردش خون در مغز کمک می کند و می تواند توانایی تمرکز، بهبود حافظه و کنترل سطح اضطراب را بهبود بخشد. مصرف روزانه ۶ گرم می تواند خطرات حمله قلبی، دیابت، فشار خون و التهاب را کاهش دهد.

افزایش آگاهی در بین مصرف کنندگان نسبت به مصرف قند عامل اصلی جلوگیری از رشد بازار شیرینی و شکلات است و قند موجود در محصولات قنادی به عنوان عامل اصلی بیماری هایی مانند چاقی و دیابت در نظر گرفته می شود. با این حال، این موضوع منجر به رشد بسیار زیاد محصولات شیرینی سازی بدون قند می شود. تکامل محصولات بدون قند و کم کالری فرصتی بالقوه برای بازار شیرینی در سراسر جهان است. البته با توجه به مطالب فوق، تقاضای جهانی رشد چشمگیری در فروش را تجربه کرده است.

در سال ۲۰۱۸ بازار جهانی شکلات تلخ ۴۶.۳۹ میلیارد دلار ارزیابی شد و انتظار می رود تا سال ۲۰۲۵ CAGR رشد ۷.۹۵ درصدی داشته باشد و به ۷۱.۷۱ میلیارد دلار برسد. افزایش توجه برای مصرف مواد مفید برای سلامتی، افزایش ظرفیت هزینه، تغییر سلیقه و استفاده از یک نام تجاری و رشد شهرنشینی از مهمترین عوامل برای رشد جهانی شکلات تلخ بوده است.

بررسی اجمالی بازار شکلات جهانی ۲۰۲۰

بازار جهانی شکلات در سال ۲۰۱۹ بیش از ۱۳۰ میلیارد دلار آمریکا ارزش داشت و طبق گزارش ها CAGR تقریباً ۵ درصد رشد داشت.

بازار پررونق شکلات در سراسر جهان نیز موجب افزایش بازار جهانی کاکائو شده است. بر اساس آمارها، ۹۰ درصد دانه های کاکائو جهانی برای تولید شکلات مصرف می شود و سالانه بیش از ۴ میلیون تن شکلات تولید می شود. ساحل عاج با تولید سالانه ۱.۴۷۲ میلیون تن کاکائو بزرگترین کشور تولیدکننده کاکائو در جهان است.

بزرگترین شرکت های شکلات سازی جهان در سال ۲۰۲۰ آمریکا، ایتالیا، ژاپن، سوئیس، انگلستان و کره جنوبی هستند. طی سال های اخیر، تعداد فزایندهای از شرکت های مطرح شکلات سازی تولید شکلات های سالم مانند شکلات های ارگانیک، بدون قند و بدون گلوتن را برای مصرف کنندگان ارائه کردند.

در سال ۲۰۱۹ بازار جهانی دانه های کاکائو ۸۷۳۰.۴ میلیون دلار برآورد شد و انتظار می رود تا پایان سال ۲۰۲۶ به ۱۱۶۳۰ میلیون دلار برسد و طی سال های ۲۰۲۰-۲۰۲۱ با رشد ۴.۱ درصدی CAGR مواجه شود.

تاثیر بیماری کووید-۱۹ در بازار شیرینی و شکلات

تاثیرات جهانی ویروس کرونا با توجه به همه گیری بیماری کووید-۱۹، در بسیاری از کشورهای جهان احساس می شود و به طور قابل توجهی بر بازار شیرینی سازی سال ۲۰۲۱ تاثیر گذاشت، اما احتمالاً تا سال ۲۰۲۶ روند رو به رشد را تجربه خواهد کرد.

منابع

supplements۱۰۱.net

investopedia.com

history.com.

worldstopexports.com

datamintelligence.com

blog.bizvibe.com

neighborwebsj.com

mccourier.com

americanrodeo.com