

Ils veulent même trafiquer le chocolat en y ajoutant des déchets...

écrit par Marcher sur des oeufs | 21 août 2020



Pas touche au chocolat ! Qu'est-ce qu'ils vont mettre dedans pour nous faire marcher au pas et aimer le détestable ?!
La drogue officielle, c'est bon pour la santé politique !

Attention aux gosses, pour l'avenir de la société humaine planquez le chocolat !

Ce moyen permettrait de rendre le chocolat délicieux et bon pour la santé

Une société chimique américaine a créé une formule qui peut rendre le chocolat au lait bénéfique pour la santé et délicieux en même temps, relate Phys.org.

Des scientifiques américains ont trouvé un moyen de [rendre le chocolat](#) au lait délicieux et utile en même temps, relate Phys.org. Ils ont proposé d'utiliser des déchets alimentaires.

Les auteurs de l'idée notent que le chocolat au lait est plus populaire, car il est considéré comme plus délicieux et plus agréable de par sa texture. Mais en termes d'utilité pour la santé, il est inférieur au chocolat amer qui a moins de fans. Le chocolat noir est riche en antioxydants, en composés phénoliques et en micronutriments utiles.



© [CC0](#) / [CONGERDESIGN](#)

[Le chocolat est particulièrement utile pour cette catégorie de personnes, selon des spécialistes](#)

Pour améliorer les bienfaits du chocolat au lait, les chercheurs ont proposé d'ajouter à sa composition [des coques de cacahuètes](#) contenant des antioxydants. Lors du traitement des cacahuètes pour créer des pâtes, les entreprises reçoivent des milliers de tonnes de coquilles d'arachides par an qui sont tout simplement recyclées. La coquille d'arachide contient 15% de composés phénoliques.

Pour atténuer l'amertume des composés phénoliques, les chercheurs ont proposé d'ajouter de la maltodextrine, un complément alimentaire largement utilisé comme édulcorant dans le chocolat.

Des dégustations

De nouvelles tablettes de chocolat avec [différentes concentrations de composés](#) phénoliques (de 0,1% à 8,1%) ont été envoyées pour la dégustation. Les testeurs ont jugé acceptable le goût du chocolat avec 0,8% de composés bénéfiques. L'amertume a commencé à se faire sentir à 0,9%. Les chercheurs ont précisé que l'échantillon préféré par les testeurs était plus élevé en antioxydants que les bonbons au chocolat noir.

En outre, des idées sont également en cours d'élaboration pour trouver un moyen d'utiliser du marc de café, des feuilles de thé infusées et d'autres déchets alimentaires pour produire des composés phénoliques pour le chocolat, relate le média.

<https://sptnkne.ws/Dwaw>