

COCOA

- Для многих людей какао – напиток детства, который вызывает ностальгические воспоминания. Самое ценное в этом напитке – его необыкновенный вкус, а также нежная пенка. Обратимся к истории. Какао получило свою известность в Европе только в средние века, несмотря то, что какао-бобы пользовались популярностью гораздо раньше. Дело в том, что сами какао-бобы приобретают характерный аромат только после технологической обработки. Какао – продукт специфический. Покупать его нужно только у проверенных поставщиков, разбираться в разновидностях.



ВИДЫ КАКАО

- ➔ Первый – какао промышленного производства, которое выращено с применением многочисленных удобрений.
- ➔ Второй – органическое промышленное какао, оно выращено без использования каких-либо удобрений. Данный вид какао считается гораздо ценнее первого вида.
- Третий – живое какао высокого качества и стоимости. Этот вид собирается с дикорастущих деревьев вручную. Свойства живого какао уникальны. Но простому неподготовленному покупателю сложно понять, какой качественный продукт он приобретает.

- **Польза какао для здоровья**

Состав у какао-бобов очень богатый. В них содержится больше 300 элементов, которые приносят пользу организму человека. В порошке какао присутствуют жирные полиненасыщенные кислоты и флавоноиды. Последние способны снижать вязкость крови и нормализовать давление. Также готовый напиток считается легким мочегонным средством.

Вред от какао

Недаром существует поговорка о том, что все хорошо в меру. Это относится и к какао. Ученые считают, что если пить в больших количествах какао, то у человека может появиться легкое наркотическое опьянение. В составе какао содержится антидепрессант фенилэтиламин, который необычно действует на рецепторы мозга.

Состав какао



- Химический состав какао-бобов сложен, это и белки, и углеводы, дубильные, красящие, органические, ароматические, минеральные вещества, а также кофеин и теобромин.

Какао-порошок

- Качество какао-порошка оценивается по степени измельчения, упаковке, внешнему виду, аромату (в напитке) и вкусу. Недопустимыми дефектами порошка являются потеря вкуса, аромата и наличие посторонних привкусов, запахов, комков.

Какао-напиток

A glass of chocolate drink with cocoa powder on top, surrounded by cocoa beans and chocolate pieces.

- В состав готовых смесей, так называемых какао-напитков, обязательно должен входить лецитин, который предотвращает образование на дне стакана осадка из частичек какао или сухого молока.