

Arbeitsgruppe SSW Schokolade und Süßwaren

Projektjahr 2006

Projektteam/ Projektkurzbezeichnung:	70 %-Schokoladen
IVLV-Projektteamsprecher:	Dr. G. Balimann/Chocolat Frey
Auftragnehmer:	Fraunhofer IVV, Freising
Wissenschaftliche Projektbetreuung:	Dr.Dr. G. Ziegleder
Finanzierung:	IVLV
Laufzeit:	2005-2006

Optimale Geschmacksveredelung von Schokoladen mit hohem Kakaomasseanteil

Seit kurzem bieten zahlreiche Hersteller Bitterschokoladen mit sehr hohem Kakaomasseanteil an (mindestens 70 % Kakao). Diese Schokoladen heben sich als Premiumprodukte qualitativ von der Massenware ab, erreichen neue Verbraucher und sind deshalb wirtschaftlich interessant.

Weder empirisch noch wissenschaftlich ist bisher bekannt, wie 70%-Schokoladen optimal zu produzieren und, insbesondere, wie lange sie zu conchieren sind. Erhöhter Kakaomasse (>70 %) und verminderter Zuckeranteil (< 30 %) schaffen gegenüber herkömmlichen Schokoladen (ca. 30 % KM, 50 % Zucker) eine deutliche Veränderung, so dass die Bedingungen für optimales Zerkleinern der Masse und Conchieren neu einzustellen sind. Forschungsziel ist, diesen Prozess wirtschaftlich zu gestalten und Besonderheiten zu erkennen, die sich für das Conchieren von Bitterschokoladen mit hohem Kakaomasseanteil unter Einsatz von Edelkakao ergeben. Bei der Bearbeitung werden neue Erkenntnisse genutzt, die sich aus dem IVLV-Vorlaufprojekt „Geschmacksveredelung /Conchieren“ ergeben haben. Verschiedene Verfahren sollen sensorisch und analytisch verglichen werden.