nieuws

Bacteriën bepalen de smaak van chocolade

nieuws

Bacteriën bepalen de smaak van chocolade tijdens het gistingsproces van de cacaoboon. Dat blijkt uit een studie van de Vrije Universiteit Brussel. Met dit inzicht kan nu de smaak van chocolade verfijnd worden en kunnen nieuwe soorten chocolade ontwikkeld worden. Tijdens het onderzoek ontdekte het onderzoeksteam ook nieuwe soorten melkzuur- en azijnzuurbacteriën. Het onderzoek verliep in samenwerking met chocoladeproducent Barry Callebaut.

1 JUNI 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:00

Bacteriën bepalen de smaak van chocolade tijdens het gistingsproces van de cacaoboon. Dat blijkt uit een studie van de onderzoeksgroep Industriële Microbiologie en Voedingsbiotechnologie van de Vrije Universiteit Brussel. Met dit inzicht kan nu de smaak van chocolade verfijnd worden en kunnen nieuwe soorten chocolade ontwikkeld worden.

Cacaobonen ontwikkelen hun aroma tijdens het fermentatieproces, waarbij de pas geoogste cacaobonen vijf tot zeven dagen liggen te gisten. De onderzoeksgroep ontdekte dat een goede fermentatie van de cacaoboon het resultaat is van de specifieke eigenschappen van melkzuur- en azijnzuurbacteriën. Net die fermentatie ligt aan de basis van de uiteindelijke smaak en aroma van de chocolade. Door op dit niveau in te grijpen kan de smaak van de chocolade verfijnd worden en kunnen nieuwe chocolades ontwikkeld worden.

Tijdens het onderzoek ontdekte het team ook nieuwe soorten melkzuur- en azijnzuurbacteriën. Het onderzoek verliep in samenwerking met chocoladeproducent Barry Callebaut.(KS)

Bron: Belga

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada