nieuws

# Belgische onderzoekers lanceren onsmeltbare chocolade

nieuws

Belgische onderzoekers hebben in het onderzoekscentrum van Barry Callebaut in Wieze een chocoladerecept ontwikkeld dat niet smelt. De nieuwe chocolade is volgens het bedrijf “een belangrijke mijlpaal” en is bestemd voor de Aziatische, Zuid-Amerikaanse en Midden-Oosterse markten. De chocolade kan temperaturen tot 38 graden aan, wat vier graden meer is dan gebruikelijk. De thermotolerante chocolade zal grotendeels geproduceerd worden in Wieze, dat met meer dan 1.100 werknemers de grootste productiesite is van de Zwitserse groep.

29 DECEMBER 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:33

Lees meer over:
onderzoek
voedingsindustrie



Belgische onderzoekers hebben in het onderzoekscentrum van Barry Callebaut in Wieze een chocoladerecept ontwikkeld dat niet smelt. De nieuwe chocolade is volgens het bedrijf “een belangrijke mijlpaal” en is bestemd voor de Aziatische, Zuid-Amerikaanse en Midden-Oosterse markten. De chocolade kan temperaturen tot 38 graden aan, wat vier graden meer is dan gebruikelijk. De thermotolerante chocolade zal grotendeels geproduceerd worden in Wieze, dat met meer dan 1.100 werknemers de grootste productiesite is van de Zwitserse groep.
De Zwitserse chocolademaker Barry Callebaut, in 1996 ontstaan na een fusie van het Belgische Callebaut en het Franse Cacao Barry en tegenwoordig de grootste chocoladeproducent ter wereld, heeft naar eigen zeggen de toverformule in handen om hittebestendige chocolade te maken. De chocolade zou tot 38 graden zijn textuureigenschappen behouden. “Dat we daarin geslaagd zijn zonder de smaak van de chocolade aan te tasten is een belangrijke mijlpaal”, klinkt het fier bij woordvoerder Björn Emde. “Het smeltpunt met enkele graden verhogen lijkt misschien niet veel, maar het kan een groot verschil maken in landen waar hitte en logistiek een probleem vormen.”
De ontwikkeling van de nieuwe generatie chocolade - zowel puur, melk als wit - duurde ruim vijf jaar en vond plaats in het onderzoekscentrum van de groep in Wieze. “Dat de chocolade niet meteen aan je vingers begint te kleven, maar wel smelt op je tong is een moeilijk spanningsveld”, aldus de Belg Frédéric Depypere, verantwoordelijk bij Barry Callebaut voor het innovatieprogramma rond structuur, textuur en smaak. “Onze nieuwe chocolade kan je zeker 2 minuten in de hand houden zonder dat hij smelt, maar hij heeft wel de sensatie die consumenten van chocolade verwachten.”

"Chocolade die niet smelt, is de heilige graal van de chocolademakers", zegt Emde, verwijzend naar andere grote chocoladefabrikanten die soortgelijke innovaties in de pijplijn hebben zitten. Ook de Amerikaanse voedingsgigant Mondelez (Milka,

Côte d'Or) broedt immers op een chocoladereep die stevig blijft bij temperaturen tot 40 graden, en het Zwitserse Nestlé diende eind 2012 een patentaanvraag in voor chocoladerepen met een stevige buitenlaag die niet smelt. Binnen de drie jaar zou het product op de markt komen. De nieuwe CEO van Barry Callebaut, Antoine de Saint-Affrique, liet al weten dat hij verwacht dat de nieuwe chocolade het landschap fundamenteel zal veranderen.

**Bron:** De Tijd

**Beeld:** Barry Callebaut


## 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