

11-ÇİKOLATA

ÇİKOLATA

Kakao Çekirdeđi

Çikolata ve ilgili ürünlerin temel maddesi kakao çekirdeğidir. Kakao çekirdeği, kakao ağacında (*Theobroma cacao* L.), ucu sivrilmiş küçük kavun görünümünde ve 10-15 cm boyundaki kakao tohum zarfları içinde bulunur.

Çekirdekler tohum zarflarından çıkarılarak mikrobiyel ve enzimatik fermentasyona uğramaları sağlanır. Fermentasyon çekirdeğe yapışık mukus ve meyve etinin çekirdekten ayrılmasını, embriyonun tahrip olmasını sağlarken, çekirdeğin renk ve tadı da değiştirir.

Fermentasyondan sonra, çekirdekler güneşte yada kurutma makinalarında nem içerikleri %7'ye düşene kadar kurutulurlar.

Fermentasyon ve kurutma, daha sonraki işlemler sırasında tohumdan kolayca ayrılacak gevrek bir yapı kazanmasını sağlar. **164**

ÇİKOLATA LİKÖRÜ

Kakao ve çikolata imalinde ilk aşamada çikolata likörü elde edilir. Bunun için, fermente olmuş ve kurutulmuş kakao çekirdekleri temizleme işlemine tabi tutulur.

Öğütme sırasında ürünün sıcaklığı yükselir, kakao yağı eriyerek parçalanan hücre çeperinden dışarı çıkar. Değirmenden çıkan ürün ,yağ ve yağlı zerreciklerden oluşan, akışkan karakterli bir lapa görünümündedir. Bu ürüne "çikolata likörü" yada "kakao kitlesi" adı verilir.

165

Kakao tozu ve Kakao yağı

Alkalileştirme İşlemi

Bu işlemde ürün potasyum, sodyum, magnezyum, amonyum karbonat yada bikarbonat çözeltilerinden biri ile muamele edilerek asit içeriği nötralize edilir ve ürünün 5.5-6.0 çevresinde olan pH 'sı 7.8-8.2 ye kadar yükseltilir.

Çikolata Likörünün Preslenmesi

166

Kakao Tozu (Öğütölmüş Kakao)

Çikolata likörünün kakao yağı içeriğinin büyük bir kısmının presyonla alınmasından sonra geriye kalan pres küspesi kakao tozu üretiminin hammaddesini oluşturur.

Kakao Yağı

Çikolata liköründen çıkarılan yağa, kakao yağı adı verilir.

167

Çikolata üretimi

Çikolata ürünleri imalinde 7 önemli basamak vardır:

- 1- Bileşenlerin karıştırılması
- 2- İnceltme
- 3- Yoğurma (conching)
- 4- Standardize etme
- 5- Tavlama
- 6- Kalıplama
- 7- Ambalajlama

168