

Το Ταξίδι της Σοκολάτας

Ερευνητική Εργασία Α' Λυκείου

Πρότυπο ΓΕΛ Ιωνιδείου Σχολής Πειραιά

Υπεύθυνη Καθηγήτρια: Μέγα Ματίνα

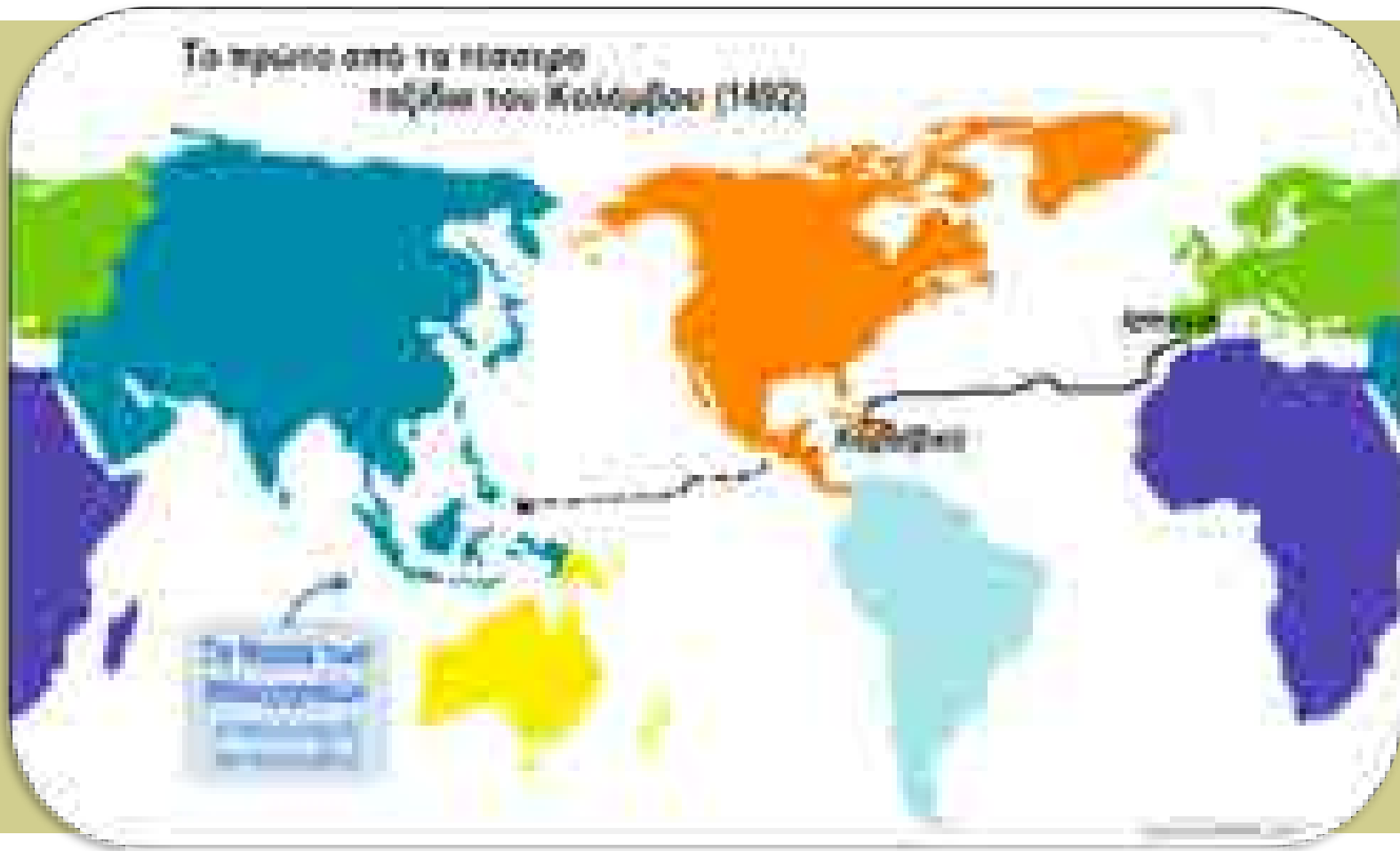
ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ

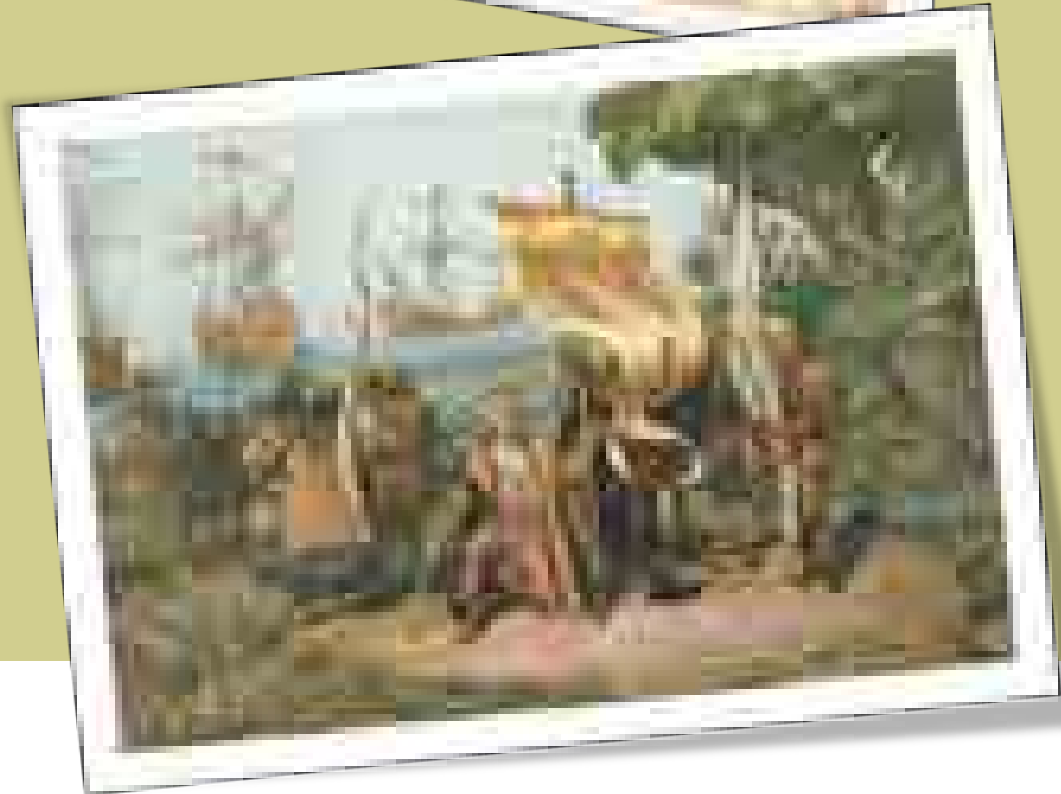
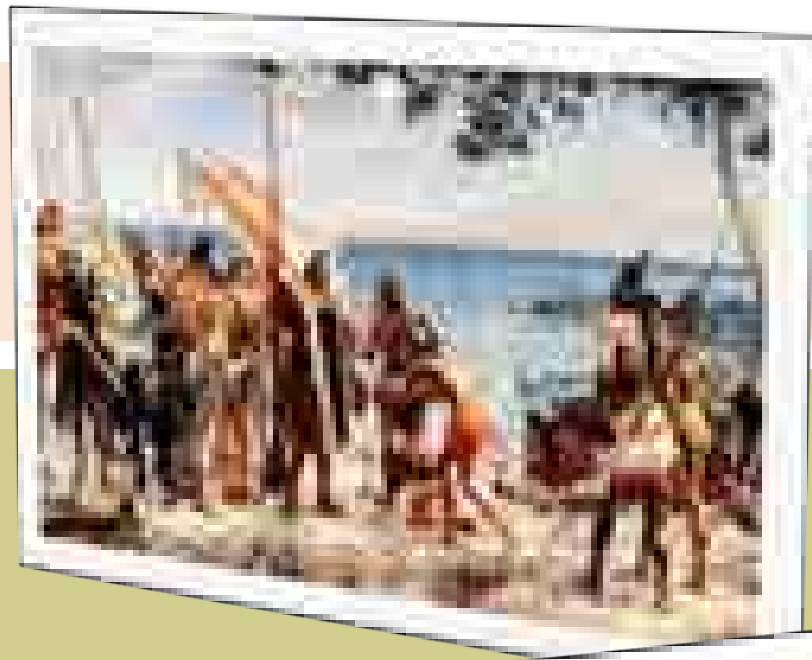
Κωνσταντίνος Γκουζίνης , Σεβαστή Βασιλείου, Δανάη Πολυχρονιάδη,
Παναγιώτης Βρεττάκος, Κώστας Αλοίζος

Το Ταξίδι της Σοκολάτας

- Διάφορες φυλές, από την αρχαιότητα χρησιμοποιούσαν τους σπόρους
- Οι Ευρωπαίοι έρχονται σε επαφή με τη σοκολάτα για πρώτη φορά το 1502 (Κολόμβος)
- Ο βασιλιάς Φερδινάνδος αγνοεί τους καρπούς
- Ο Κορτέζ εισάγει πρώτος τους σπόρους στην Ευρώπη το 1519

Τα μυστικά από τα κείμενα
πρώτων του Κολόμβου (1492)







Σύνδεση Σοκολάτας και Θρησκείας

- Αζτέκοι : Θεός Κοατσακοατ
- Μεξικάνοι : Οι σπόροι κακάο έρχονται από τον παράδεισο και είναι ευλογημένοι
- Αρχαίοι Μεξικάνοι : Προστάτες του κακάο = Θεά Τονακατενούτλι και Κατσιούτλουκουε

Προέλευση Ονόματος Σοκολάτας

Αγγλική λέξη chocolate → Μάγια: xocoatl

Ινδική λέξη: choco + art
(= αφρός + νερό)



Ξεκινώντας ως ατύχημα

- Ροδολφος Lindt: ο «πατέρας» της σοκολάτας όπως την γνωρίζουμε

- Αφήνει ανοιχτή τη μηχανή



Δημιουργία του
τέλειου
μίγματος

Από την Ευρώπη και μετά...

- Οι Ολλανδοί γίνονται οι πρώτοι έμποροι της σοκολάτας
- Οι Ιταλοί γίνονται οι πρώτοι παραγωγοί της σοκολάτας
- Στην Ελβετία, φτάνει αργά και διαδίδεται γρήγορα
- Οι Γερμανοί και οι Αυστριακοί είναι οι πρώτοι ζαχαροπλάστες της σοκολάτας

Η Σοκολάτα στην Ελλάδα

- Εισαγωγή από τον Σπύρο Παυλίδη το 1841
- Παρασκευή της πρώτης σοκολάτας το 1852.
Αρχικά, η διαδικασία γινόταν με τη χρήση ενός μύλου για καφέ
- Ο Παυλίδης πραγματοποιεί ταξίδια και βραβεύεται
- Ακολούθησαν και άλλες εταιρίες τα χνάρια του Παυλίδη
- Εισαγωγές το 1912 από τη Νεστλέ
Ορόσημο η παραγωγή από τον Παυλίδη της γνωστής σοκολάτα "υγείας".
- Δεκαετία του '20-Σοκολάτα αμυγδάλου
- Δεκαετία του '30-Ιδρύονται οι: Ίρις, ΙΟΝ κ.α.



Η Σοκολάτα τον 19ο-20ο αιώνα

- 1848: 1ο κατάστημα πώλησης σοκολατίνων- Γαλλία
- 1861: 1ο κουτί για σοκολατάκια, σε σχήμα καρδιάς-Άγιος Βαλεντίνος
- 1904: 1ο βιομηχανικό στιγμιαίο ρόφημα σοκολάτας-Γαλλία.
- 1910: Έλληνας μετανάστης ανοίγει στις Βρυξέλλες το πρώτο του κατάστημα.
- 1942-Αμερική: η πρώτη σοκολάτα χωρίς βούτυρο κακάο για:
 1. Μεγαλύτερο χρόνο ζωής
 2. Εύκολη κατανάλωση από στρατιώτες

Πηγές

- <http://www.chocolab.gr/istoria-sokolatas>
- http://micro-kosmos.uoa.gr/gr/magazine/ergasies_foititon/ettap/choko/istoria.htm
- <https://el.wikipedia.org/wiki/http://1lyk-patras.ach.sch.gr/autosch/joomla15/images/EREYNHTIKES/sokolata/istoria%20sokolatas.pdf>

Στάδια επεξεργασίας της Σοκολάτας

Μόφορη Ρούλα

Αμπεντίνι Ματίνα

Νικηταράκου Αλεξάνδρα

Αθανασάκος Γιώργος

Δημητρόπουλος Αναστάσης

Υπεύθυνη καθηγήτρια

Μέγα Ματίνα

Διαλογή

- Η συγκομιδή των καρπών του κακαόδεντρου γίνεται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.
- Σε κάποιες χώρες υπάρχουν δύο παραγωγικές περιόδους: Νοέμβριος - Ιανουάριος και Μάιος - Ιούλιος.

Καθαρισμός

- Οι καρποί κόβονται και ανοίγονται για να αποκαλυφθούν στο εσωτερικό τους οι φρέσκοι κόκκοι κακάο τυλιγμένοι σε ένα παχύρρευστο, λευκό πολτό.



Ζύμωση

- Ωρίμανση με την διαδικασία « ζύμωσης».
- Αναπτύσσεται έτσι θερμοκρασία 50 °C, ο εσωτερικός πολτός λιώνει και παραμένουν καθαροί οι κόκκοι του κακάο.
- Οι συνθήκες και η μέθοδος ζύμωσης παίζουν βασικό ρόλο στην ποιότητα του κακάο.



Ξεφλούδισμα

- Ακολούθως καθαρίζονται, και αποφλοιώνονται.
- Σκίσιμο της φλούδας κάθε καρπού και αφαίρεση των σπόρων
- Ύστερα οι σπόροι απλώνονται στον ήλιο για να στεγνώσουν και να ξεραθούν καλά για 7-10 μέρες.
- Συσκευασία και μεταφορά στα εργοστάσια

Τεμαχισμός

Οι σπόροι του κακάο

Ελέγχονται

Καθαρίζονται

Ταξινομούνται

Καβουρδίζονται

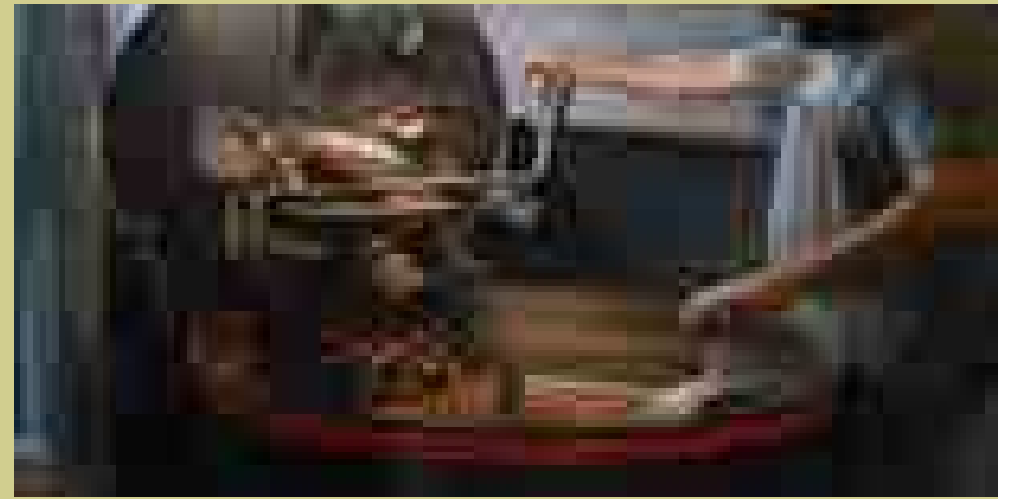
Ξεφλουδίζονται

Τεμαχίζονται

Καβούρντισμα

- Αρχικά γίνεται η ταξινόμηση και ο καθαρισμός των κόκκων του κακάο
- Στη συνέχεια η μεταφορά στα καβουρντιστήρια.

Εικόνες καβουρντίσματος



Τελικό στάδιο

- Ανάπτυξη του χρώματος και του αρώματος του κακάο
- Αποφλοίωση και απόρριψη των φλουδιών

Άλεση



Άλεση



Άλεση



Άλεση



Άλεση



Είδη Σοκολάτας



Είδη Σοκολάτας



Ραφινάρισμα



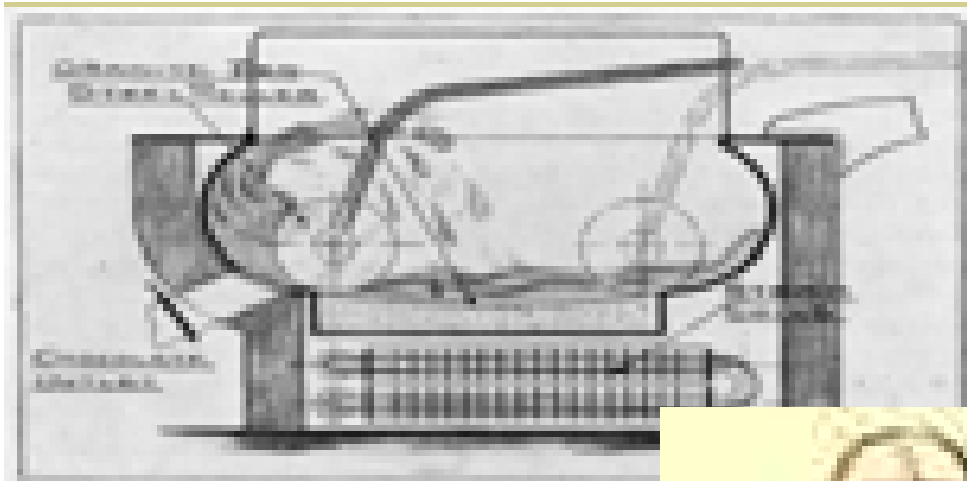
Κονσάρισμα

- Το βασικότερο στάδιο της διαδικασίας παραγωγής
- Μεταφορά -> λεπτής σκόνης απ' το ραφινάρισμα -> κόνσες
- Ρευστοποίηση και ανάδυση της σοκολάτας
- Η διάρκεια παραμονή επιρρεάζει και το τελικό γευστικό αποτέλεσμα

Κόνσα

- Επινόείται το 1879
- Αποτελείται από επίπεδο γρανίτη, μοχλούς, (οι οποίοι εκτελούν τη ζύμωση) και θερμαινόμενα τοιχώματα (όπου εισέρχεται η πάστα)

Εικόνες Κονσών



Είδη Κονσαρίσματος

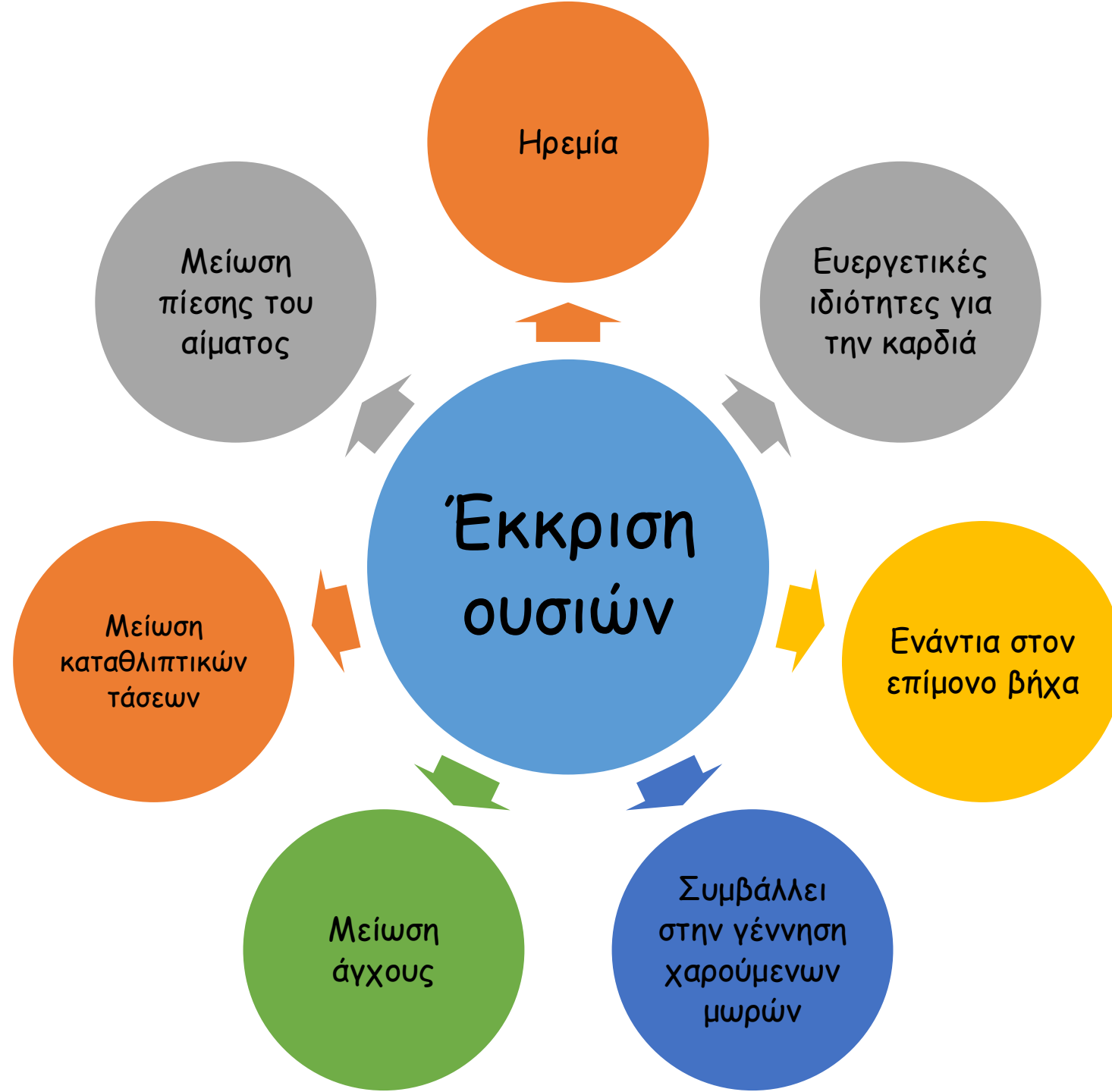
- Υγρό, ξηρό
- Στο ξηρό κονσάρισμα ρευστοποιείται και αποκτά πυκνότητα η πάστα αφαιρείται η υγρασία.
- Στο υγρό κονσάρισμα η σοκολάτα αποκτά τη λάμψη και τα αρώματά της, ενώ επίσης γίνεται ιδιαίτερα κρεμώδης.

Θετικές και Αρνητικές Επιδράσεις της Σοκολάτας

Μία εργασία των:

- Ιάσοντας Παπαδόπουλος
 - Αθανασάκης Παύλος
- Στουραϊτής Αναστάσης
 - Τρέισι Ντούρο
- Κωνσταντίνα Σαούλια

Ας ξεκινήσουμε με τα θετικά της σοκολάτας...



Ας ξεκινήσουμε με τα θετικά της σοκολάτας...

- Οι περισσότερες από αυτές τις ιδιότητες της οφείλονται στο κακάο , που περιέχει η σοκολάτα , το οποίο είναι πλούσιο σε αντιοξειδωτικά - γνωστά για τις ευεργετικές τους επιδράσεις στον οργανισμό .



Πλούσιο σε
αντιοξειδωτικά

Κακάο

Μαγνήσιο
Προλαμβάνει
υπέρταση/
καρδιαγγειακά
νοσήματα

Ευεργετικό
για την
καρδιά/
αρτηριακή
πίεση

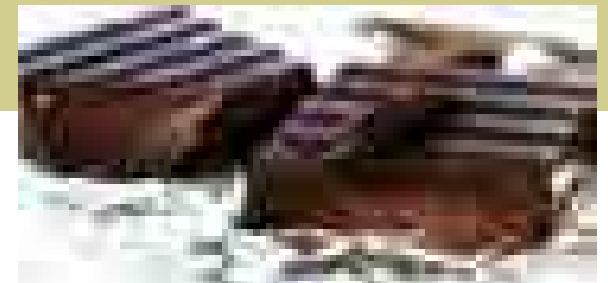
Αύξηση
καλής
χοληστερίνης





- Η σοκολάτα περιέχει:
- Υδατάνθρακες
- Φυτικές ίνες
- Λιπαρά

χαρίζουν ενέργεια/
απαραίτητα συστατικά
για τη σωστή ανάπτυξη του
οργανισμού-
μεταβολισμού των κυττάρων



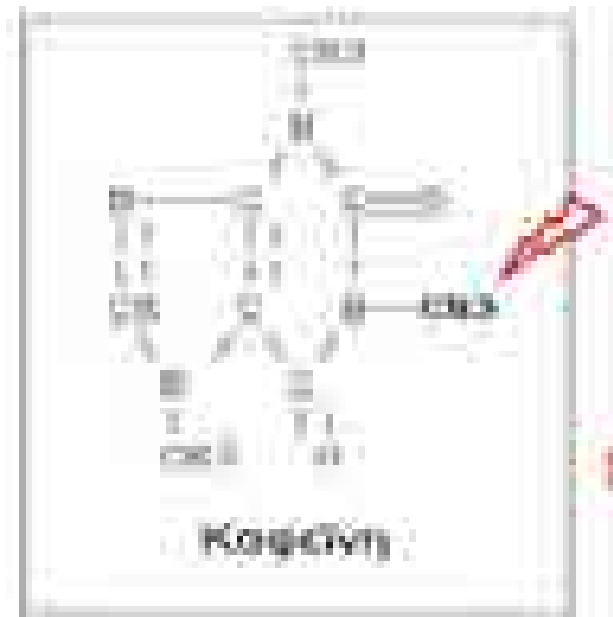
- Η σοκολάτα βελτιώνει τη διάθεση και δρα αντικαταθλιπτικά , γιατί περιέχει μικρές ποσότητες φαινυλαιθυλαμίνης, οι οποίες αποβάλλουν το στρες και διεγείρουν τις λειτουργίες του εγκεφάλου.



- Η σοκολάτα γάλακτος αποτρέπει τη μετατροπή των σακχάρων σε οξέα, ενώ το ασβέστιο και το φώσφορο που περιέχει ενισχύει την αδαμαντίνη των δοντιών. Και για την εμφάνιση ακμής στο πρόσωπο οι περισσότερες έρευνες δεν ενοχοποιούν κάποιο συστατικό της σοκολάτας.

Και συνεχίζουμε με τα αρνητικά...
(που βρήκαμε με τεράστια δυσκολία ;)

- Η πνευματική διέγερση που προκαλεί η σοκολάτα σχετίζεται με την περιεκτικότητά της σε μαγνήσιο και θεοβρωμίνη, η δράση των οποίων είναι όμοια με αυτήν των οπιούχων και της καφεΐνης.



- Η σοκολάτα μπορεί να προκαλέσει σε μεγάλο βαθμό και εθισμό, Όταν τρώμε γλυκά και τρόφιμα υψηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά, συμπεριλαμβανομένης της σοκολάτας, εκκρίνεται η γνωστή πλέον "ορμόνη της ευτυχίας", σεροτονίνη. Συμπτώματα εθισμού στη σοκολάτα:

- Η σοκολάτα περιέχει μία ουσία που ονομάζεται τυραμίνη, η οποία προκαλεί σύσπαση στα περιφερικά αγγεία του οργανισμού, γι' αυτό και θεωρείται υπαίτια για τις κεφαλαλγίες (πονοκέφαλοι).



- Άξιο αναφοράς είναι το γεγονός ότι η σοκολάτα βλάπτει τα ζώα (κάποια περισσότερο και κάποια λιγότερο). Αυτό γίνεται επειδή είναι σχεδόν ανίκανα να μεταβολίσουν μία ουσία που περιέχει, που λέγεται θεοβρωμίνη.



- Η σοκολάτα εκτός από ωφέλιμες για τον οργανισμό ουσίες έχει υψηλή θερμιδική πυκνότητα. Η αυξημένη κατανάλωση σοκολάτας (κυρίως σοκολάτα γάλακτος) σε μεγάλες ποσότητες μπορεί να συμβάλλει σε πρόκληση παχυσαρκίας.

- Παρόλα αυτά ο καλύτερος τρόπος να απολαμβάνει κάποιος τη σοκολάτα είναι...

- ...αυτός:



- Ευχαριστούμε για τον χρόνο σας!

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

www.ion.gr

www.pavlidis.gr

www.wikipedia.gr

www.nestle.gr

3 Chefs στην Κουζίνα σας-Η Μαγειρική στα
καλύτερα της-ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΤΟΜΟΣ 4, ΑΤΤΙΚΕΣ
Εκδόσεις, 2012