

betrovers online casino michigan - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: betrovers online casino michigan

Um subfórum da segunda conferência de alto nível do Fórum Global para o Desenvolvimento Compartilhado, a Organização desenvolvimento e cooperação 8 global (GEIDCO) divulgam uma pesquisa sobre os problemas globais.

Ofórum, realizado na sexta-feira e transmitido energético a transição energética **betrovers online casino michigan** Pequim 8 para o desenvolvimento sustentável. Foi organizado pela pela GEIDCO uma organização internacional sem fins lucrativos com sede no Beijing 8 dedicada um promover do desdobramento da energia sustentada pelo mundo mundial! (em inglês).

Xiupeng, vice-diretor do escritório geral da GEIDCO. Disse 8 à Xinhua que o vasto território de China com diversas características geográficas geográficas; como desertoes (Florestas), planaltos and áreas of 8 permafrost [Planalto]: tem um impacto social sobre a evolução econômica econômica”.

Cientistas e chocolatiers suíços desenvolvem receita de chocolate mais saudável e sustentável

Cientistas e chocolatiers suíços desenvolveram uma receita que substitui o açúcar por resíduos de matéria vegetal, resultando **betrovers online casino michigan** um chocolate mais saudável e sustentável.

Ao amassar a polpa e casca de uma vagem de cacau **betrovers online casino michigan** vez de apenas usar os grãos, os cientistas conseguiram fazer um gel doce e fibroso que pode substituir o açúcar no chocolate, de acordo com um relatório publicado na Nature Food.

Este método "inteiro" resulta **betrovers online casino michigan** um produto mais nutritivo do que o chocolate convencional e utiliza menos terra e água, descobriram os cientistas – enquanto ainda agrada o paladar doce.

Reaproveitamento de resíduos de cacau

Os pesquisadores usaram a polpa e o suco do fruto do cacau desperdiçados para fazer um gel que pode ser adicionado ao chocolate **betrovers online casino michigan** vez do açúcar **betrovers online casino michigan** pó cristalino tradicionalmente usado.

Normalmente, "introduzir umidade no chocolate é um grande não-go, porque você está efetivamente o destruindo", disse Mishra. "Nós desrespeitamos uma das regras mais sagradas do chocolate-making."

Ele disse que os resultados poderiam tornar o chocolate mais saudável e sustentável, além de fornecer aos agricultores uma nova fonte de renda.

Benefícios ambientais e econômicos

O estudo descobriu que, **betrovers online casino michigan** um laboratório, o novo método usou 6% menos de terra e água, mas aumentou as emissões de gases de efeito estufa **betrovers online casino michigan** 12% porque exigia uma etapa de secagem adicional que consumia grandes quantidades de energia.

No entanto, ao ampliar o processo – e secar a polpa ao sol ou usando painéis solares – eles descobriram que as emissões de gases de efeito estufa poderiam cair.

Alejandro Marangoni, do departamento de ciências alimentares da Universidade de Guelph no Canadá, que não participou do estudo, disse que o estudo é uma "proposta bastante abrangente" que agora precisa ser validada com um piloto.

Os agricultores **betrovers online casino michigan** países tropicais geralmente vêem apenas uma pequena fração dos lucros gerados pela indústria de chocolate de R\$100 bilhões. Como o processamento da polpa teria que acontecer nos países **betrovers online casino michigan** que o cacau é cultivado, disse Marangoni, os maiores benefícios provavelmente seriam vistos lá.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: betrovers online casino michigan

Palavras-chave: **betrovers online casino michigan - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-02