

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 **onlin casino** um chocolate mais saudável e sustentável.

Ao amassar a polpa e casca de uma vagem de cacau **onlin casino** 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 **onlin casino** 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 **onlin casino** vez do açúcar **onlin casino** 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, **onlin casino** um laboratório, o novo método usou 6% menos de terra e água, mas aumentou as emissões de gases de efeito estufa **onlin casino** 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 **onlin casino** 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 **onlin casino** que o cacau é cultivado, disse Marangoni, os maiores benefícios provavelmente seriam vistos lá.

Cavaliers empata la serie contra los Celtics y Mitchell brilla en la victoria

Los Cavaliers de Cleveland derrotaron a los Celtics de Boston en el Juego 2 con un marcador de 118-94, emparejando la serie en la semifinal de la Conferencia Este de la NBA.

Después de una derrota humillante en el Juego 1, los Cavaliers dieron la vuelta a la situación y le

arrebataron la ventaja de campo a Boston.

La estrella de los All-Star, Donovan Mitchell, anotó 29 puntos, atrapó siete rebotes y dio ocho asistencias para ayudar a Cleveland a lograr su primera victoria en la serie.

Mitchell lidera la ofensiva en la segunda mitad

Tras un primer tiempo competitivo, los dos equipos ingresaron al descanso empatados a 54, pero los Cavaliers se llevaron el partido en la segunda mitad gracias al desempeño de Mitchell, quien anotó 23 de sus 29 puntos en la segunda mitad.

Six Cavaliers anotaron dobles dígitos, incluidos todos los titulares, y el equipo de Cleveland disparó con un 54.8% de campo y un 46.3% desde más allá del arco.

Por su parte, los Celtics tuvieron una noche decepcionante, especialmente en la segunda mitad, cuando anotaron solo el 36.1% de los tiros de campo y el 11.1% desde el perímetro (2 de 18 intentos).

La serie se traslada a Ohio para el Juego 3 el sábado por la noche.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: onlin casino

Palavras-chave: **onlin casino - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-16