

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

Cientistas e chocolatiers suíços desenvolveram uma receita que substitui 7 o açúcar por resíduos de matéria vegetal, resultando um chocolate mais saudável e sustentável.

Ao amassar a polpa e casca 7 de uma vagem de cacau vez de apenas usar os grãos, os cientistas conseguiram fazer um gel doce e 7 fibroso que pode substituir o açúcar no chocolate, de acordo com um relatório publicado na Nature Food.

Este método "inteiro" resulta 7 um produto mais nutritivo do que o chocolate convencional e utiliza menos terra e água, descobriram os cientistas – 7 enquanto ainda agrada o paladar doce.

Reaproveitamento de resíduos de cacau

Os pesquisadores usaram a polpa e o suco do fruto do 7 cacau desperdiçados para fazer um gel que pode ser adicionado ao chocolate vez do açúcar pó cristalino tradicionalmente 7 usado.

Normalmente, "introduzir umidade no chocolate é um grande não-go, porque você está efetivamente o destruindo", disse Mishra. "Nós desrespeitamos uma 7 das regras mais sagradas do chocolate-making."

Ele disse que os resultados poderiam tornar o chocolate mais saudável e sustentável, além de 7 fornecer aos agricultores uma nova fonte de renda.

Benefícios ambientais e econômicos

O estudo descobriu que, um laboratório, o novo método 7 usou 6% menos de terra e água, mas aumentou as emissões de gases de efeito estufa 12% porque exigia 7 uma etapa de secagem adicional que consumia grandes quantidades de energia.

No entanto, ao ampliar o processo – e secar a 7 polpa ao sol ou usando painéis solares – eles descobriram que as emissões de gases de efeito estufa poderiam cair.

Alejandro 7 Marangoni, do departamento de ciências alimentares da Universidade de Guelph no Canadá, que não participou do estudo, disse que o 7 estudo é uma "proposta bastante abrangente" que agora precisa ser validada com um piloto.

Os agricultores países tropicais geralmente vêem 7 apenas uma pequena fração dos lucros gerados pela indústria de chocolate de R\$100 bilhões. Como o processamento da polpa teria 7 que acontecer nos países que o cacau é cultivado, disse Marangoni, os maiores benefícios provavelmente seriam vistos lá.

Joe Shields pode ser o novo diretor sênior do time de base do Chelsea

O Chelsea está processo de reestruturação de seu time de base, com a saída dos atuais diretores Neil Bath e Jim Fraser. Em meio a isso, Joe Shields emerge como um dos candidatos mais fortes para o cargo de diretor sênior do time de base do Chelsea.

O legado de Neil Bath no Chelsea

Neil Bath, que é amplamente creditado pela criação de um dos sistemas de base mais bem-sucedidos do país, deixará o clube após mais de duas décadas. Bath foi o diretor de base do Chelsea desde 2004 e recentemente foi promovido à diretor de desenvolvimento de futebol e operações. Ele trabalhou estreitamente com Fraser, que se tornou o diretor de desenvolvimento e recrutamento de jovens 2024.

A chegada de Joe Shields

Joe Shields, atualmente co-diretor de recrutamento e talentos do Chelsea, é visto como um dos principais candidatos para o cargo. Shields tem uma longa e reconhecida carreira no futebol inglês, tendo trabalhado no Manchester City e no Southampton.

Os planos de recrutamento do Chelsea

Desde a aquisição do clube 2024, os donos Todd Boehly e Clearlake Capital focaram trazer os melhores talentos jovens do mundo. Shields é visto como uma peça chave nesse plano, com sua experiência e conexões no futebol inglês.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: pixbet patrocina

Palavras-chave: **pixbet patrocina - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-11-16