

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER | REGISTRATI - ACCEDI



CRONACA

FOOD

SANITÀ, SALUTE E BENESSERE

## Cioccolato, studio rivela come farlo diventare sano/ “Piacere solo da grassi esterni”

Pubblicazione: 13.01.2023 - Chiara Ferrara

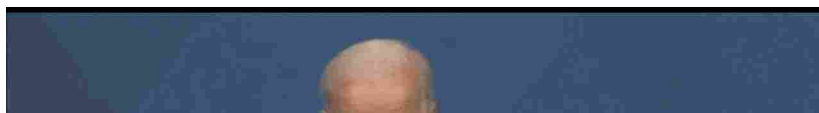
Uno studio rivela come far diventare sano il cioccolato: “Piacere deriva solo da grassi esterni, è possibile diminuire quelli interni senza alterare il piacere”



Aggredisce collega con una barra di un kg di cioccolato (Pixabay)

Uno studio condotto dalla **Università di Leeds** ha scoperto come è possibile fare sì che il **cioccolato fondente** diventi un alimento più sano. I ricercatori, come riportato dal *Times*, hanno creato una lingua artificiale con centinaia di minuscole strutture simili a gemme, chiamate papille gustative, che le davano una consistenza ruvida. Successivamente hanno analizzato come esse si comportavano a contatto con il dolciume e, in particolare, cosa succede quando quest'ultimo si trasforma da solido a liquido.

**Progetto Arca, numero solidale 45584/ Supporto alimentare: da cucine mobili ai pacchi**



### ULTIME NOTIZIE DI FOOD

NOVEL FOOD/ L'Ue autorizza la farina di grilli:  
Italiani contro gli insetti a tavola

11.01.2023 alle 01:31

Danone citata in giudizio: non riduce uso  
plastica/ L'azienda: "-12% tra 2018 e 2021"

10.01.2023 alle 20:24

Prandini: “Falso Made in Italy vale 120 mld di  
euro”/ “Tecnologia ci può aiutare”



È emerso che quando il cioccolato inizia a sciogliersi, rilascia delle gocce di **lipidi**. È questo che provoca la tipica sensazione di **benessere** derivante dalla consumazione dell'alimento. Gli scienziati hanno rilevato che è sufficiente che soltanto le sostanze che si trovano in superficie ad un pezzo del **dolciume** a scatenare questo fenomeno. Ne deriva, dunque, che i **grassi** contenuti all'interno potrebbero essere superflui. Eliminandoli, l'alimento potrebbe diventare più sano ma senza perdere i suoi effetti benefici.

### TuttoFood torna a Milano nel 2023/ Il programma all'insegna della sostenibilità

### Cioccolato, studio rivela come farlo diventare sano: "Meno grassi all'interno"

Lo studio su come fare diventare il **cioccolato** più sano è stato condotto su quello **fondente**, in quanto la sua composizione è più semplice, ma i ricercatori ritengono che i risultati siano applicabili anche ad altri tipi, come quello al latte. "È la posizione del grasso nella composizione del cioccolato che conta in ogni fase del consumo e questo prima di ora era stato raramente analizzato", ha detto l'autore **Anwasha Sarkar**. "Stiamo dimostrando che lo strato di grasso deve trovarsi sullo strato esterno del cioccolato per provocare una sensazione di benessere: questo conta di più".

### Italiani a "dieta forzata": -6,3% acquisti alimentari/ Carovita "taglia" il cibo

Il dottor **Siavash Soltanahmadi**, anch'egli autore della ricerca, ritiene che presto si potrebbe arrivare ad avere una "nuova generazione di cioccolato" più salutare. "Il nostro studio apre la possibilità che i produttori possano progettare in modo intelligente il cioccolato fondente per ridurre il contenuto complessivo di grassi. La gente parla sempre di gusto, mai di consistenza. Ma spesso un'avversione o una simpatia per il cibo dipende proprio da quest'ultima. È un'area poco studiata", ha concluso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

10.01.2023 alle 11:53

Francia, in macelleria carne contaminata/ I cavalli erano dei laboratori Sanofi

10.01.2023 alle 02:00

Noma Copenaghen, chiude il miglior ristorante al mondo/ "Costi e ritmi insostenibili"

09.01.2023 alle 14:49

Vedi tutte

#### ULTIME NOTIZIE

DIRETTA MILANO ZALGIRIS/ Video streaming tv: grande equilibrio nei precedenti

13.01.2023 alle 18:51

Loredana Bertè/ "The Voice Senior? Per me il talento non ha età"

13.01.2023 alle 06:20

Probabili formazioni Napoli Juventus/ Quote, Arkadiusz Milik è il grande ex

13.01.2023 alle 18:51

Fosca Innocenti 2/ Anticipazioni prima puntata 13 gennaio: Fosca e Cosimo, un ostacol

13.01.2023 alle 17:59

Infortunio Pellegrini/ Come sta? Roma, sospiro di sollievo: "Non è lesione muscolare"

13.01.2023 alle 18:29