



Was ist eigentlich ... ?

Tropenschokolade

An manchen Orten, wie zum Beispiel in den Tropen, wird wärmefeste Schokolade benötigt, da sie ein guter Energielieferant ist. Es gibt zwei Möglichkeiten, eine Schokolade gegen Hitze beständiger zu machen:

Änderung der Fettzusammensetzung

Da der Schmelzpunkt von Schokolade durch die Kakaobutter bestimmt wird und Kakaobutter einen sehr niedrigen Schmelzpunkt besitzt, kann sie durch andere Fette, die einen höheren Schmelzpunkt haben, ausgetauscht werden. Dies ist aber gesetzlich nur bedingt möglich. Damit Schokolade „Schokolade“ genannt werden darf, dürfen nur 5 Massenprozent durch andere Fette ausgetauscht werden.

Mit den veränderten Eigenschaften schmilzt sie nicht mehr im Mund, der Geschmack ist dadurch nicht mehr so intensiv und sie muss gekaut werden. Aber dafür muss in den Tropen nicht auf Schokoladengenuss verzichtet werden.

Fettanteil reduzieren

Wenn der Fettanteil mechanisch reduziert oder mit Wasser gestreckt wird, schmilzt die Schokolade nicht so schnell.

Auch bei diesem Verfahren muss die Schokolade gekaut werden, doch wer merkt das schon, wenn Nüsse oder Cornflakes in einer Schokolade sind?!

Instantgetränkpulver

besteht bis zu 80% aus verschiedenen Zuckern und 20% Kakaopulver sowie zugesetzten Vitaminen, Mineral- und Aromastoffen und ist in Milch löslich.



Kakaohaltige Fettglasur (Schokoladenguss für einen Kuchen)

unterscheidet sich äußerlich kaum von Schokolade, enthält aber fettarmes Kakaopulver und an Stelle von Kakaobutter andere gehärtete pflanzliche oder tierische Fette. Um Verwechslungen mit Schokolade zu vermeiden, muss sie stets als „(kakaohaltige) Fettglasur“ gekennzeichnet werden.

Bei Überzugsschokoladen ist eine besonders dünnflüssige Konsistenz erwünscht. Dazu wird ein hoher Kakaobutteranteil benötigt, der jedoch durch Zusatz von Lecithin reduziert werden kann, da dieses die Fließfähigkeit geschmolzener Schokolade erhöht.

Diabetiker-Schokolade

Der Zucker wird durch Zuckeraustauschstoffe wie Sorbit oder Fructose, manchmal auch durch teurere Stoffe wie Xylit oder Mannit ersetzt.

30% Kakaomasse entsprechen nicht 30% Kakao!?

Was versteckt sich hinter der Angabe Kakao: X % mindestens?

Mindestens 30% Kakao ist für Tafelschokoladen vorgeschrieben, aber missverständlich. Denn die Industrie versteht darunter nicht die Verwendung von 30% Kakaopulver, sondern diese Bezeichnung steht für *alle* aus Kakaokernen stammenden Bestandteile, insbesondere auch für *Kakaobutter*.

Bei Schokoladen mit anderen Lebensmittelzutaten beziehen sich die Prozentangaben (Kakao: 30%...) nicht auf das Gesamtprodukt, sondern nur auf seinen „eigentlichen“ Schokoladenanteil. Das bedeutet für eine 100g-Tafel, die z.B. 90g Schokoladenanteil besitzt, dass sie 30% von 90g, also 27g Kakaobestandteile enthält (statt vermeintlicher 30 g).



Hundeschokolade

Hunde dürfen kein Theobromin zu sich nehmen, da sie kein Enzym zu dessen Spaltung besitzen und so schon an geringen Mengen sterben können.

Zusammensetzung:

Milch und Molkeerzeugnisse, Öle und pflanzliche Fette, Zucker, Kakaopulver (10%), Vanillearoma, Rohprotein 9,7%, Rohfett 33,5% Rohfaser 0,7 %, Rohasche 3,5%, Zusatzstoffe: Vitamin A, Vitamin D3, Vitamin E,

Für den menschlichen Genuss nicht bestimmt, jedoch völlig unbedenklich.