



Danielle Peltier' in annesi sık sık *Peltier*' i New Mexico State Üniversitesi'ne bir sonra ki Willie Wonka (Charlie ve Çikolata Fabrikası kitabından kurgusal bir karakter) olmaması için göndermediğini söylüyordu.Ancak kendi başına, Peltier vegan ve çiftlik ürünleri ihtiva etmeyen diyetlere bağlı kalmak zorunda olan kişilerin çikolata, özellikle sütlü çikolataları tüketebilme tarzını değiştirebilecek bir araştırma projesi başlattı.

Aynı zamanda bir NMSU Atleti olan Peltier, "Farklı süt çeşitlerini kullanarak laktozsuz çikolatalar üretmenin yeni yollarını bulmaya çalışıyorum, çünkü sütlü çikolata çiftlik sütüyle yapılıyor" dedi. "Keçi sütü, badem sütü, soya sütü, hindistan cevizi sütü ve benzeri sütlerle yapmak için çalışıyoruz."

Peltier , toz hindistan cevizi ve keçi sütüyle hazırlanan sütlü çikolata reçetesini büyük bir hevesle mükemmelleştirmeye çalışıyor. Sonuç olarak, hindistan cevizi lezzetine sahip lezzetli kremalı bir sütlü çikolata oluşur , ancak çikolata yiyenin elinde çok çabuk erimektedir.

Peltier; çikolata yapmanın görüldüğünden daha zor olduğunu fakat bir kere öğrenildi mi hiç bir şeye benzemeyeceğini söyledi.

Peltier, alternatif sütlerle yapılan çikolataları geliştirme fikri Honors College’da  bir arada çikolata hazırlanırken oluşturulduğunu söyledi. Çikolata aşkından dolayı sınıfa kayıt yaptığını ve araştırmasından bir yıl çalıştıktan sonra bile sıkılmadığını söyledi.

Ders, ikolatanın Meso-Amerika’nın tarihinde oynadığı rol, çikolata bilimi ve ticari çikolata üretimini konu alıyor. Çikolata tarihi 4000 yıl öncesine dayanıyor ve Aztekler ve Mayaların kültürleri ve dinleri ile İspanyollarla savaşlarına kadar dayanıyor..

Tarım, Tüketiciler ve evre Bilimleri ; Aile ve Tüketiciler Bilimleri Yüksek okulu ğretim yesi Profesör Stuart Munson-McGee, ikolata sınıfına ders verir ve çikolata araştırması konusunda Peltier ile birlikte çalışmaktadır. Çikolata biliminin aşırı derecede hassas olduğunu söyledi. Çikolata çok yüksek ya da çok düşük bir sıcaklıkta işlenir ya da formülasyonlarda hata kabul etmeyecek bir şekerleme ile sonuçlanır.

Munson-McGee, Peltier’in fikrinin ve araştırmasının , sütlü çikolata hakkında bir sınıf sohbetinde dallanıp budaklanması ile ortaya cıktığını ve gıda alerjileri ya da vegan diyetlerine sahip birçok insanın hiç de keyif almadığı bu durum için nasıl yapılması gerektiği üzerine odaklandı.

Peltier, sohbet sırasında internette satılan keçi, hindistan cevizli ve soya sütü tozu pazarlarını keşfetti ve bu alternatif sütlerle çikolata yapmak için bir proje üzerinde çalışıp çalışamayacağını sordu.

Her ne kadar Peltier araştırmasına kendi başına başlamış olsa da, şimdi yaptığı iř için ders kredisi de alıyor. Munson-McGee, projenin çok fazla deneme yanılma sürecine girdiğini söyledi.

Munson-McGee, “ikolatanın ilk pütürlü yapısını giderdik , ancak şimdi de düşük sıcaklıkta eridi ve nedenini anlamaya çalışıyoruz” dedi.

Peltier, keçi ve hindistan cevizi sütlü çikolata tarifinin en iyi kıvama gelmesi için ne kadar kakao yağı eklenmesi gerektiğini de denediğini söyledi.

Peltier, “Temel formlm aldıktan sonra, keçi sütü ve fıstık ezmesi gibi diğer formülasyonları geliştirebilirim” dedi.

Bu arada, Peltier ve Munson-McGee, Peltier’in araştırmasına daha fazla yardımcı olması için katılabilecekleri çikolata yapma konferanslarına veya programlarını araştırıyor. Ayrıca internette satmak için çikolata üreten ve NMSU’nun Gerald Thomas Hall’daki Sam Steel Cafe’de seri üretime geçiyorlar.

Munson-McGee, çikolataların önümüzdeki baharda satışa sunulacağını umduğunu belirtti ancak çikolata üretiminin, ACES In The Hole Foods'da üretimi olan Tejada Binası gibi onaylı bir tesise taşınması gerekecek.

Aile ve Tüketiciler Bilimleri Departmanı Başkanı Esther Deval "Henüz mezun olmamış öğrencilerimizin ilginç konularla fakülte yeleri ile nasıl dayanışmaya girebildiğinin büyük bir örneğidir."

"Danielle alternatif sütlerle yapımı gibi harika bir fikirle geldi ve Dr.Munson McGee prosesin gelişme adımlarında rehberlik ediyor.Bir ğrenci yapımı çikolataların Sam Steel Kafede satmak çok enteresan olacak ."dedi.

Peltier daha farklı tatlarda hazırlayabilmek için laktozsuz ikolatası için yeteri kadar tüketiciler talebi görmek istediğini söyledi.

Peltier "Alerjik olmayan ve vegan özellikte daha farklı türlerde ikolatalar yapıp daha çok insanın keyif almasını sağlayacağım." dedi.

Kaynak : chemistry2011.org

Yorumlar