

تولید شکلات پروبیوتیک در آمریکا



شرکت فَنَتِسی گندیز آمریکا نوعی شکلات پروبیوتیک (به رشد باکتری‌های مفید روده و کاهش بیماری‌زایی باکتری‌های مضر کمک می‌کنند) تولید کرده و آن را با نام تجاری بُلُپَلَنَت (سیاره آبی) روانه بازار داخلی نموده است. فعلاً 10 هزار بسته از این شکلات به صورت آزمایشی تولید شده است.

10 سال پیش شرکت بَری گلبوت سوییس نیز شکلات پروبیوتیک تولید کرده بود، اما تا به امروز این محصول در مقیاس انبوه تولید نشده است. محققان شرکت فَنَتِسی گندیز سال‌ها تلاش کردند تا برای تولید این شکلات به فرمولی دست یابند که با رعایت آن، این محصول پروبیوتیک عطر و طعم مطلوبی پیدا کند و برای سلامتی مفید باشد. سرانجام این شکلات سیاه با درصد کاکائوی بالا تولید شد. شکلات پروبیوتیک جدید به هیچ وجه تلخ نیست و می‌توان در آن از مغزهای خوراکی، میوه و چیا (تخم شربتی) استفاده نمود.

این محصول، استاندارد سلامتی دریافت کرده است و شرکت تولیدکننده قصد دارد با استفاده از آن، 12 نوع میان‌وعده پروبیوتیک تولید کند. این شکلات پروبیوتیک با طعم‌های ککائو، قهوه، اسپرسو، دارچین و تخم شربتی، بلوبری و تخم شربتی، انار و میوه درخت بانوبل (درختی که در آفریقا می‌روید و وقتی که سن آن به 100 سالگی می‌رسد، شاخه‌هایش رو به پایین رشد می‌کند) تولید می‌شود. امروزه تقاضا برای محصولات قنادی و میان‌وعده‌های پروبیوتیک در حال افزایش است و نظرسنجی‌ها نشان می‌دهد که مشتریان حاضرند چنین محصولاتی را 10 درصد گران‌تر از محصولات غیر پروبیوتیک بخرند. یکی از چالش‌های پیش روی تولید این محصول، افزایش ماندگاری آن بود که به همت محققان شرکت فَنَتِسی گندیز برطرف گردید.

منبع: غلات نیوز