Наша Газета
nashagazeta.ch
Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

# Швейцарский цветной шоколад без красителей | Chocolat suisse coloré sans additifs

Author: Лейла Бабаева, Цюрих , 07.01.2020.

(© Giulia Marthaler/ethz.ch)
Сотрудники Федеральной политехнической школы Цюриха (ETHZ) изобрели оригинальный способ украшения любимого всеми лакомства: шоколад теперь переливается на свету разными цветами.
|

Les scientifiques de l'École polytechnique fédérale de Zurich (ETHZ) ont inventé une façon originale de décorer la friandise préférée par tout le monde: le chocolat scintille désormais de différentes couleurs à la lumière.
Chocolat suisse coloré sans additifs

Необычный эффект получен за счет особого оттиска на поверхности шоколада. В коммюнике ETHZ отмечается, что традиционные методы окрашивания этой сладости существуют давно, но цюрихские исследователи решили взять за образец кожу хамелеона. Описывая представленную новинку, ученые называют оттенки на ее поверхности «структурными цветами».

История открытия началась, как в кино: три преподавателя отделения материаловедения – Патрик Рус, Этьен Жефруа и Хеннинг Галински – собрались за чашкой кофе, и разговор зашел о шоколаде. Друзья работают в разных исследовательских группах, но их кабинеты находятся рядом друг с другом. Объединив свои знания о композитных и оптических материалах, а также о продуктах питания, они стали проводить эксперименты. Оригинальным исследованиям коллеги посвящали послеполуденное время по пятницам, ими двигало чистое любопытство.

Вначале швейцарцы рассматривали возможность покрыть шоколад съедобной глазурью с добавлением золота и оксида титана. В зависимости от толщины покрытия шоколадная плитка заблестела бы золотистым или переливалась бы темно-голубым цветом. От этой идеи пришлось отказаться из-за технических трудностей: процесс нанесения покрытия на шоколад был бы сложным и занимал много времени, поскольку темное лакомство тает при температуре 31 °C, подчеркивается в коммюнике.

В конце концов, коллеги решили сделать оттиск на поверхности продукта, что оказалось правильным шагом: после нескольких попыток шоколад начал мерцать разными цветами. Цюрихцы усовершенствовали метод и добились более ярких переливов. Сегодня два эксперта из Высшей специализированной школы северо-западной Швейцарии (FHNW) разрабатывают форму, которая позволит делать оттиски сразу на нескольких плитках. Авторы изобретения ведут переговоры с крупными производителями шоколада и планируют в скором времени создать собственную компанию.

Швейцария
Статьи по теме
«Шоколадная карта» Швейцарии
Больше шоколада: производят, едят и продают швейцарцы
В прошлом году швейцарцы съели на семь плиток шоколада меньше
Это официально: придуман новый вид шоколада
Международный шоколадный турнир
Шоколадные маршруты Швейцарии: Шарме, Люцерн, Невшатель

---

**Source URL:**
*https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shveycarskiy-cvetnoy-shokolad-bez-krasiteley*