

За чоколадни драже израђује се омотач наносењем чоколадног прељива на површину језгра. Сваки нанос чоколадног прељива треба да очврсне, што се постиже хлађењем ваздушном струјом која се кроз цев уводи у котло за дражирање.

Површина драже бомбоне се заштитије наносењем шећерног раствора или наносењем специјалне масне смеше за обраду површине бомбонских производа. Поступак наносења шећерног раствора назива се *кандирање*, а наносење масне смеше, *сјајење*. Кандирање се користи за обраду површине тврде бомбоне која се не увија појединачно и неких врста пенастих бомбона. Сјајење се користи за обраду површине гумених бомбона.

својде

ТЕХНОЛОГИЈА КАКАО ПРОИЗВОДА

Технологија какао производа проучава технологију прераде какао зрна и производњу какао масе, какао праха и чоколаде. Производња чоколаде се састоји од састављања чоколадне масе, обраде чоколадне масе и обликовања чоколадне масе у чоколаду и чоколадне производе. У чоколадним производима налазе се разна пуњења од фондана и масних маса или се чоколадни производи састоје од језгара и чоколадног омотача. Језгра за производе превучене чоколадом су фондан, желе и пенаста бомбона, маршпан, нугат, језграсво воће, суво грождје, кекси и производи српни кексу. Чоколадни дражеи се састоје од језгара и чоколадног прељива нанетог у току производње драже бомбоне.

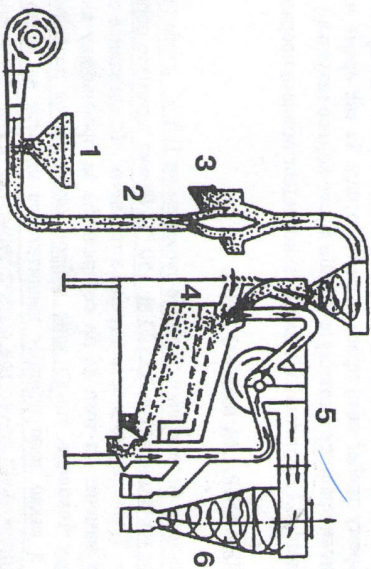
ТЕХНОЛОШКИ КВАЛИТЕТ КАКАО ЗРНА

Какао зрно је округластог облика дужине око 2 см и дебљине око 0,8 см. За квалитет какао зрна је важан однос *дебљине и дужине*. За квалитетно какао зрно тај однос износи 0,5, а за слаб квалитет 0,3. Технологишки квалитет какао зрна зависи од сорте, климатских прилика, примене агротехнике, услова извођења ферментације и сушења, транспорта и складиштења. Какао зрно се убраја у тропско воће. У плоду какао дрвета налази се од 20 до 50 какао зрна која се по сазревању какао плода излажу процесима ферментације и сушења на плантажама где се гаји какао дрво. После завршетка процеса добија се сировина за прераду која садржи највише 7% влаге и у којој клипа није биолошки активна. Уплаковано у јутане вреће, какао зрно се транспортује прекоморским путем. У фабрикама за прераду се складишти у силосу или у подном складишту.

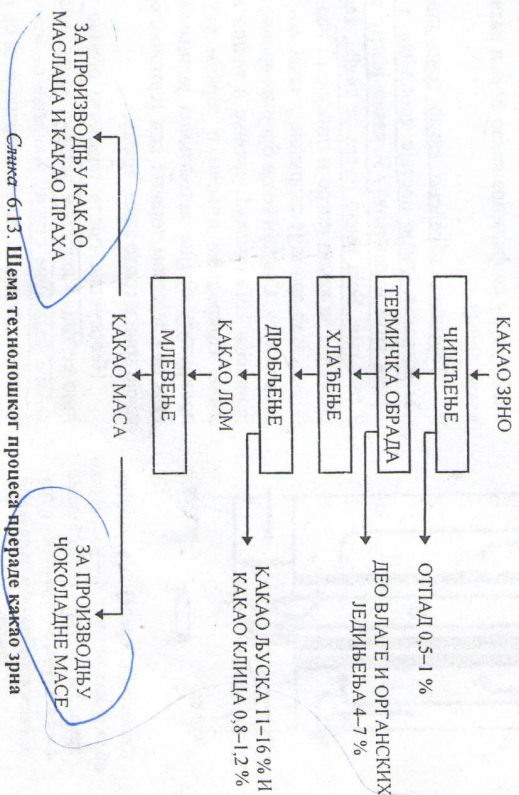
Какао зрно се састоји од какао језгара обавијеног какао љуском. У технологији прераде какао зрна, какао језгро се ослобађа какао љуске и какао клипе. Какао зрно има кисео мирис и кисео, отпор и горак укусу. Носилац киселог мириса и укуса је сирћетна киселина која заостаје у какао зрну после процеса ферментације и сушења. Опорост и горчина потичу од *манина* и *турпина* који се налазе у зрну. Главни састојак какао зрна, око 53%, чини какао маст или какао маслац. Остали састојци какао зрна су протеини, скроб и други угљени хидрати, шећери, минералне материје и једињења која код прераде какао зрна учествују у формирању какао ароме.

ЧИШЋЕЊЕ КАКАО ЗРНА

Какао зрно се чисти пре прераде. Цела какао зрна се одвајају од оштећених, поломљених и сраслих зрна, од прашине, песка, камена, тј. од отпада. На слици 6.12 приказан је уређај за чишћење какао зрна.



Слика 6.12. Уређај за чишћење какао зрна: 1 – усипни спремишник, 2 – пнеуматски транс-порт, 3 – магнет, 4 – вибрациона сита, 5 – ваздушна струја, 6 – таложник за прашину



Шема технологишког процеса прераде какао зрна