

ΜΑΡΙΑ ΔΕΛΑΣΟΥΔΑ

1^ο ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΣΥΡΟΥ

ΤΜΗΜΑ:Β1'

2010 - 2011

ΕΡΓΑΣΙΑ ΣΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΤΗΣ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ:

Η ΣΟΚΟΛΑΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

Σοκολάτα



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: Εισαγωγή-Ιστορία της σοκολάτας

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: Πρώτες ύλες παραγωγής σοκολάτας

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: Στάδια παραγωγής του προϊόντος

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: Προϊόντα που παράγονται

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: Εγκαταστάσεις παραγωγής

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: Βιομηχανικός εξοπλισμός

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7: Τοποθεσία

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8: Απαιτούμενη ενέργεια

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9: Στατιστικά στοιχεία για Ελλάδα-Ευρώπη

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10: Κατάλογος Εργοστασίων Παραγωγής

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 11: Συμπεράσματα

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 12: Βιβλιογραφία

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

Εισαγωγή-Ιστορία της σοκολάτας

Οι Μάγια μεταναστεύουν από τη σημερινή Γουατεμάλα στη Χερσόνησο του Γιουκατάν, το σημερινό Μεξικό, μεταφέροντας εκεί και την καλλιέργεια κακάο, στην οποία επιδίδονται επίαιώνες.

1000 μ.Χ.

Οι κόκκοι του κακάο χρησιμοποιούνται ως χρήματα από τους κατοίκους της Κεντρικής Αμερικής. Δέκα κόκκοι αγοράζαν ένα κουνέλι, εκατό αγοράζαν ένα σκλάβο.

1200 μ.Χ.

Η φορολογία από τους λαούς που είναι υποτελείς στους Αζτέκους πληρώνεται σε κακάο.

1500 μ.Χ.

Το 1502 ο Χριστόφορος Κολόμβος δοκιμάζει ρόφημα σοκολάτας (σοκόατλ) ευρισκόμενος στον Κόλπο της Ονδούρας. Δεν εντυπωσιάζεται αλλά παίρνει μαζί, ως ενθύμιο, λίγους κόκκους. Το 1519 ο Φερδινάνδος Κορτέζ φτάνει στο Μεξικό, όπου οι Αζτέκοι και ο αυτοκράτοράς τους Μοντεζούμα τον υποδέχονται με τιμές, πιστεύοντας ότι είναι ο Θεός-φίδι Κουατζελκοάτλ, που χάρισε στους ανθρώπους το κακάο. Ο Κορτέζ καταστρέφει τον πολιτισμό των Αζτέκων και τους μετατρέπει σε σκλάβους, αλλά έχει προλάβει να εκτιμήσει το κακάο. Λόγω της οικονομικής σημασίας του στην περιοχή, ο Κορτέζ φτιάχνει τις πρώτες φυτείες κακάο στο όνομα των βασιλέων της Ισπανίας. Το 1585 το πρώτο φορτίο κακάο, για εμπορική χρήση, ξεφορτώνεται στην Ισπανία.

1600 μ.Χ.

Το 1606 ο Φλωρεντίνος έμπορος Αντόνιο Καρλέτι επισκέπτεται τη Γουατεμάλα και καταγράφει πρώτος τη διαδικασία, από τη σπορά ως το

σερβίρισμα, για την Παρασκευή ενός φλιτζανιού ροφήματος κακάο. Το 1615 η Άννα η Αυστριακή, πριγκίπισσα του Ισπανικού Θρόνου, παντρεύεται το Λουδοβίκο τον ΙΓ' της Γαλλίας και φέρνει στη γαλλική αυλή την ισπανική αυλική συνήθεια της σοκολατοποσίας. Το 1657 το πρώτο κατάστημα πώλησης σοκολάτας ανοίγει στη Μ. Βρετανία από έναν Γάλλο.

1700 μ.Χ.

Ο Κάρολος ο Στ' μεταφέρει την αυλή του από τη Μαδρίτη στη Βιέννη, εισάγοντας τη σοκολάτα στην Αυστρία. Το 1732 ο Γάλλος Ντιμπουσόν δημιουργεί το πρώτο τραπέζι καβουρδίσματος κόκκων κακάο που επιτρέπει στους εργάτες να αυξάνουν την παραγωγικότητα της εργασίας, καθώς στέκονται όρθιοι γύρω από αυτό. Το τραπέζι θερμαίνονταν από κάτω με κάρβουνο. Το 1753 ο Σουηδός βοτανολόγος Λινναίος, δίνει το επιστημονικό όνομα «θεόβρωμα κακάο», η τροφή των Θεών, στο κακαόδεντρο, συντάσσοντας τον κώδικα των γνωστών φυτών. Το 1780 η πρώτη σοκολάτα βιομηχανικής επεξεργασίας παρασκευάζεται στη Βαρκελώνη.

1800 μ.Χ.

Το 1828 η πρώτη μέθοδος αποχωρισμού του βουτύρου του κακάο από τη σοκολάτα ευφερίσκεται στην Ολλανδία. Το 1848 στη Γαλλία ανοίγει το πρώτο κατάστημα πώλησης σοκολατινίων, διαφημίζοντας το γεγονός ότι οι σοκολάτες του γίνονται όλες στο χέρι. Το 1861 παράγεται και πωλείται στην αγορά το πρώτο κουτί για σοκολατάκια, σε σχήμα καρδιάς, για τη γιορτή του Αγίου Βαλεντίνου. Το 1875 η πρώτη σοκολάτα γάλακτος παρασκευάζεται στην Ελβετία. Το 1897 γίνεται η πρώτη καταγραφή της κατανάλωσης σοκολάτας. Οι Βρετανοί κατανάλωσαν εκείνο το έτος 18 εκατομμύρια κιλά, η υπόλοιπη Ευρώπη 50 εκατομμύρια και οι ΗΠΑ 13 εκατομμύρια κιλά.

1900 μ.Χ.

Το 1904 το πρώτο βιομηχανικό στιγμιαίο ρόφημα σοκολάτας παρασκευάζεται στη Γαλλία. Το 1910 ο Έλληνας μετανάστης Λεωνίδας Κεσδεκίδης ανοίγει στις Βρυξέλλες το πρώτο του κατάστημα. Τα σοκολατίνια Leonidas (Λεωνίδας) θα γίνουν παγκοσμίως διάσημα για την ποιότητά τους. Το 1942 στην Αμερική κατασκευάζεται η πρώτη σοκολάτα χωρίς βούτυρο κακάο, ώστε

να έχει μεγαλύτερο χρόνο ζωής και να μπορεί να καταναλωθεί εύκολα από τους στρατιώτες στον πόλεμο.

Το κακάο θεωρείται, εδώ και χιλιετίες, σαν το κατ' εξοχήν Θεϊκό δώρο. Για πολλά χρόνια είχε μεγαλύτερη αξία κι από το χρυσάφι και ήταν προσιτό μόνο σε βασιλιάδες και πρίγκιπες. Ακόμα και σήμερα το χρησιμοποιούμε τις μελαγχολικές μέρες για να μας φτιάξει τη διάθεση, γιατί όπως είναι γνωστό το κακάο και η σοκολάτα μας κάνουν ΕΥΤΥΧΙΣΜΕΝΟΥΣ!!!



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

Πρώτες ύλες παραγωγής σοκολάτας

Όπως γνωρίζουμε, για τη βιομηχανική παραγωγή ενός προϊόντος πρέπει να χρησιμοποιηθούν πρώτες ύλες. Συνεπώς, και για την παραγωγή σοκολάτας οι αντίστοιχες βιομηχανίες χρησιμοποιούν τις εξής πρώτες ύλες:

1. σκόνη κακάο
2. βούτυρο κακάο
3. ζάχαρη
4. γαλακτοματοποιητής(λεκιθίνη)
5. αρωματικές ουσίες(βανίλια, κανέλα, μοσχοκάρυδο)
6. σκόνη γάλακτος
7. ηλιέλαιο(σε ελάχιστη ποσότητα)
8. ξηροί καρποί(σε κάποια είδη)



Το δέντρο *Theobroma Cacao* (κακαόδεντρο)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

Στάδια παραγωγής του προϊόντος

3.1 Συγκομιδή καρπών κακάο

Στις χώρες των Τροπικών οι καρποί κακάο μετά τη συγκομιδή κόβονται και ανοίγονται για να αποκαλυφθούν στο εσωτερικό τους οι φρέσκοι κόκκοι κακάο τυλιγμένοι σε ένα παχύρρευστο, λευκό πολτό. Ακολουθεί η ζύμωσή τους σε καλάθια κατά την οποία χάνουν τη βλαστικότητα τους και την πικρή χορτοειδή γεύση τους και αποκτούν χρώμα σκοτεινότερο, η ξήρανση, η συσκευασία και η αποστολή τους στις σοκαλατοποιίες του κόσμου.



οι καρποί μετά τη συλλογή.

3.2 Καβούρντισμα

Οι κόκκοι του κακάο - που αποκαλούνται κακαοβάλανοι - μόλις παραληφθούν στο εργοστάσιο καθαρίζονται από τυχόν ξένα σώματα και σκόνη και αποθηκεύονται σε σιλό ανά ποικιλία. Από εκεί μεταφέρονται αυτόματα στα ειδικά μηχανήματα, τα καβουρντιστήρια. Κατά τη διάρκεια του καβουρντίσματος, αναπτύσσεται το άρωμα και το χρώμα του κακάο και απομακρύνεται η υγρασία. Στη συνέχεια, οι καβουρντισμένοι κακαοβάλανοι αποφλοιώνονται, απορρίπτονται τα φλούδια, και οι καρποί τεμαχίζονται σε μικρά κομμάτια, τα οποία στην τεχνική ορολογία ονομάζονται «nibs».



3.3 Άλεση

Οι καβουρντισμένοι και τεμαχισμένοι κακαοβάλανοι (nibs) από διάφορες ποικιλίες αναμειγνύονται και στη συνέχεια αλέθονται. Το προϊόν που προκύπτει από την άλεση των nibs ονομάζεται κακαοπολτός.

Ο κακαοπολτός στη συνέχεια υφίσταται θερμική επεξεργασία για την επίτευξη του τελικού αρώματος.

3.4 Ανάμειξη

Ο κακαοπολτός με αυτόματους μηχανισμούς μεταφέρεται στους αναμικτήρες του εργοστασίου, όπου προστίθενται, σύμφωνα με την επιθυμητή συνταγή, τα



ανάλογα ποσοστά ζάχαρης, γάλακτος και βουτύρου του κακάο και αναμειγνύονται καλά μέχρι να αποτελέσουν ένα ομοιογενές μείγμα.

3.5 Ραφινάρισμα

Το ομοιογενές αυτό μείγμα μεταφέρεται αυτόματα σε ειδικά μηχανήματα που ονομάζονται πεντακύλινδροι, όπου επιτυγχάνεται η λέπτυνση του μείγματος που μετατρέπεται σε λεπτή σκόνη.

Σε αυτό το στάδιο επεξεργασίας το τελικό προϊόν αποκτά τη λεπτή και βελούδινη υφή που αισθανόμαστε, όταν λιώνει η σοκολάτα στο στόμα μας.

3.6 Κονσάρισμα

Αποτελεί το πιο βασικό τμήμα όλης της παραγωγικής διαδικασίας.

Η λεπτή σκόνη μετά το ραφινάρισμα μεταφέρεται σε ειδικά μηχανήματα που ονομάζονται «κόνσες», τα οποία έχουν θερμαινόμενες πλευρές.

Εκεί η σκόνη ρευστοποιείται και αναδεύεται, ενώ ταυτόχρονα, γίνονται αντιδράσεις που δίνουν το χαρακτηριστικό άρωμα σε κάθε είδος σοκολάτας.

Όσο μεγαλύτερη είναι η παραμονή του ρευστοποιημένου μείγματος στις κόνσες, τόσο καλύτερο είναι το γευστικό αποτέλεσμα του τελικού προϊόντος.

3.7 Τελικό Στάδιο

Το ρευστό μείγμα της σοκολάτας, αφού μετριάσθει η θερμοκρασία του, μεταφέρεται αυτόματα με τις κατάλληλες σωληνώσεις σε ειδικά μηχανήματα όπου χύνεται στις φόρμες πλακιδίων.

Στο σημείο αυτό μπορεί να προστεθούν και επιπλέον συστατικά, όπως αμύγδαλα, φουντούκια, γέμιση, κ.λ.π.

Οι φόρμες μεταφέρονται αυτόματα στα ψυγεία κι έπειτα από ορισμένο χρονικό διάστημα η σοκολάτα στερεοποιείται.

Στη συνέχεια, οι πλάκες μεταφέρονται στις συσκευαστικές μηχανές, τυλίγονται σε φύλλα κασσίτερου για να εξασφαλιστεί η διατήρησή τους και αποθηκεύονται σε κατάλληλους, κλιματιζόμενους χώρους, μέχρι να φτάσουν στα σημεία πώλησης.

Σημειώνεται ότι ο χρόνος διατήρησης της φυσικής σοκολάτας είναι έως 6 μήνες, ενώ της αντίστοιχης με προσμείξεις είναι έως 3 μήνες.

Η βιομηχανική διαδικασία παραγωγής της σοκολάτας απεικονίζεται σχηματικά στο παρακάτω διάγραμμα.



Επίσης για την παραγωγή σοκολάτας είναι απαραίτητος κάποιος εξοπλισμός.
Στις παρακάτω εικόνες είναι μερικά από τα μηχανήματα εξοπλισμού.



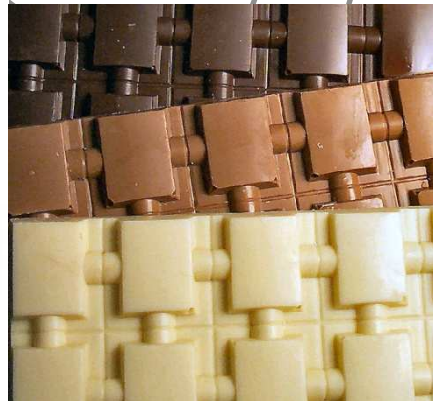
1. Λιώσιμο κακάου για την αποβουτύρωση.
2. οι σοκολάτες προς τις τυλίχτηκες μηχανές.
3. μηχανή για το λιώσιμο κακάου
4. μηχανή για σοκολατάκια
5. Μηχανή για την αποβουτύρωση

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

Προϊόντα που παράγονται

Οι βιομηχανίες παραγωγής σοκολάτας εκτός από την κλασική και γνωστή σε όλους μας σοκολάτα(φουντουκιού, αμυγδαλού), παράγουν επίσης:

- Σοκολάτα υγείας
- Ταμπλέτες(με βάφλα, μπισκότα)
- Γκοφρέτες
- Σοκοφρέτες
- Σοκολατάκια μικρού μεγέθους
- Σοκολατένια ροφήματα
- Κακάο



- Ρόφημα σοκολάτας - σοκολάτες τριών ειδών(μαύρη,γάλακτος,λεύκη)



- Σοκολατάκια υγείας

Στις παρακάτω σελίδες θα δείτε μερικά γλυκά που η "βάση" τους είναι η σοκολάτα!!!



ΠΡΟΦΙΤΕΡ'ΟΛ



σοκολάτας

Ζαχαρωτά με επικάλυψη

Μικρού μεγέθους κέικ με κρέμα σοκολάτας (λευκής, γάλακτος).



ΚΕΙΚ

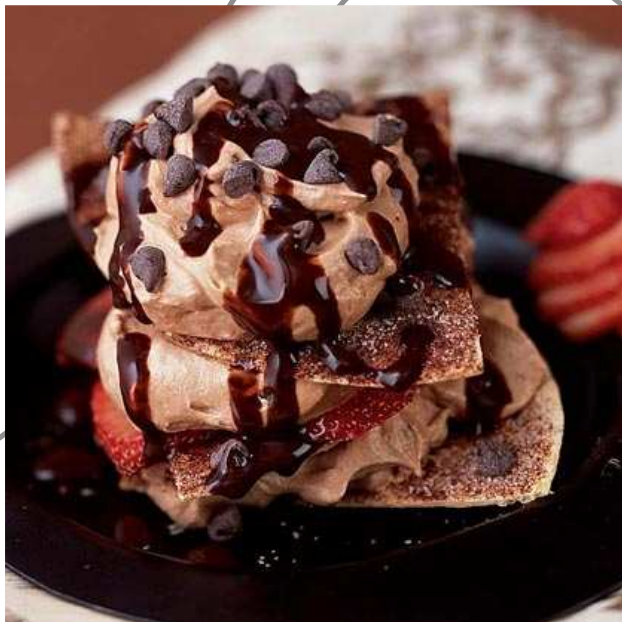


Τρούφα κομμένη στη μέση.



Πρωτότυπη πάστα

ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΕΙΔΩΝ ΠΑΣΤΕΣ:





Chocolate Cake

I know what you're thinking FATTY!

ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΕΙΔΩΝ ΤΟΥΡΤΕΣ:



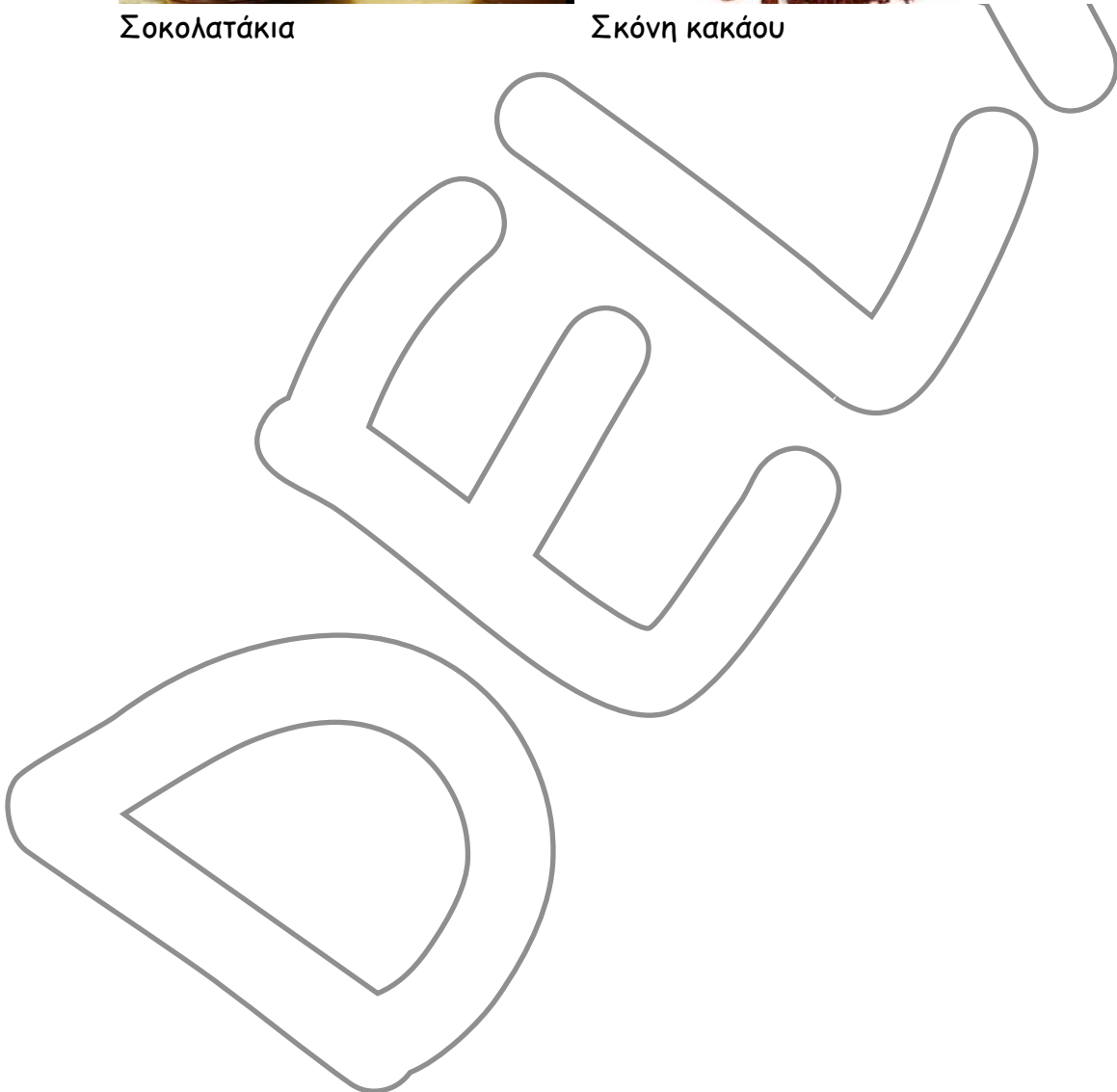
Σοκοφρέτα



Σοκολατάκια



Σκόνη κακάου



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

Εγκαταστάσεις παραγωγής

Οι εγκαταστάσεις των σύγχρονων σοκολαταβιομηχανιών αποτελούνται από τις παρακάτω κτιριακές μονάδες:

- Ειδικοί αποθηκευτικοί χώροι πρώτων υλών (σιλό)
- Θερμαινόμενες μεταλλικές δεξαμενές
- Ψυγεία, με σκοπό τη στερεοποίηση
- Αποθήκες διάφορων χρήσεων
- Γραφεία διοικητικών υπηρεσιών



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6

Βιομηχανικός εξοπλισμός

Για την παρασκευή της σοκολάτας χρειάζεται μεγάλη πείρα, πολλή φροντίδα και ιδιαίτερη προσοχή σε όλα τα στάδια παραγωγής που γίνονται με αυτόματες μηχανικές εγκαταστάσεις υψηλής τεχνολογίας. Ο εξοπλισμός που απαιτείται αναφέρεται παρακάτω:

- Μηχανές καθαρισμού, όπου καθαρίζονται οι κακαοβάλανοι
- Αναμικτήρες, όπου προσθέτονται άλλα υλικά
- Πεντακύλινδροι, όπου το μίγμα του πολτού μετατρέπεται σε λευκή σκόνη
- Καλούπια, όπου τοποθετείται η λιωμένη σοκολάτα για να πάρει το επιθυμητό σχήμα
- Κόνσες, ειδικά μηχανήματα με διπλά τοιχώματα, όπου ρευστοποιείται και αναδεύεται η ραφινάρισμένη σκόνη
- Αυτόματες μηχανές συσκευασίας-περιτυλίγματος.
- Αυτόματα ειδικά μηχανήματα όπου γίνεται το καβούρντισμα



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7

Τοποθεσία

Βασικό πρόβλημα κάθε βιομηχανικής μονάδας είναι ο τόπος όπου θα εγκατασταθεί και τα κριτήρια που αξιολογούν τον τόπο εγκατάστασης. Καθεμιάς βιομηχανίας είναι πολλά και διαφέρουν, συνήθως ανάλογα με τη δομή των εξόδων της επιχείρησης.

Τέτοια κριτήρια είναι: α) το κόστος εργασίας και η δυνατότητα εξεύρεσης εργατικών χεριών, όταν πρόκειται για βιομηχανίες εντάσεως εργασίας, β) τα έξοδα μεταφοράς, που επιβαρύνουν την τιμή των προϊόντων τόσο περισσότερο, όσο πιο μακριά από την αγορά βρίσκεται η βιομηχανία που τα παράγει, γ) η ύπαρξη ή όχι βιομηχανικών ζωνών, όπου υπάρχουν τα έργα υποδομής, που είναι απαραίτητα για να ιδρυθεί μια βιομηχανία σε συνάρτηση με διάφορα κίνητρα τα οποία παρέχει το κράτος σε βιομηχανίες, για να τις ενθαρρύνει να εγκατασταθούν σε ορισμένες γεωγραφικές περιοχές κ.ά.

Έτσι οι σημερινές βιομηχανίες σοκολάτας, κτίζονται σε πεδινές εκτάσεις, εντός βιομηχανικών περιοχών προκειμένου να εξυπηρετούνται από το υπάρχον δίκτυο μεταφοράς των μεγάλων πόλεων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8

Ενέργεια

Οι σύγχρονες βιομηχανίες σοκολάτας χρησιμοποιώντας διάφορες μορφές ενέργειας, προσπαθούν να μειώσουν το κόστος παραγωγής των προϊόντων τους. Μερικές από τις ενέργειες που χρησιμοποιούνται είναι οι παρακάτω:

- Ηλεκτρική ενέργεια
- Ηλιακή ενέργεια
- Χημική ενέργεια

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9

Στατιστικά στοιχεία

Ενδεικτικά παραθέτονται ορισμένα οικονομικά αποτελέσματα των τελευταίων τεσσάρων και δύο ετών αντίστοιχα που αφορούν γνωστές ελληνικές βιομηχανίες σοκολάτας προκειμένου να εξαχθούν χρήσιμα συμπεράσματα.

	2006	2007	2008	2009
Κύκλος εργασιών	81.142.660€	89.973.61€	90.953.027€	93.364.974€
Καθαρά κέρδη	4.040.991€	5.180.636€	4.854.890€	3.705.445€
<u>Σύνολο</u> <u>προσωπικ</u> <u>ού</u>	1080	1051	1080	1074

	2002	2003
Κύκλος εργασιών	80.279.979€	84.898.542€
Καθαρά κέρδη	7.464.131€	11.376.103€

Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

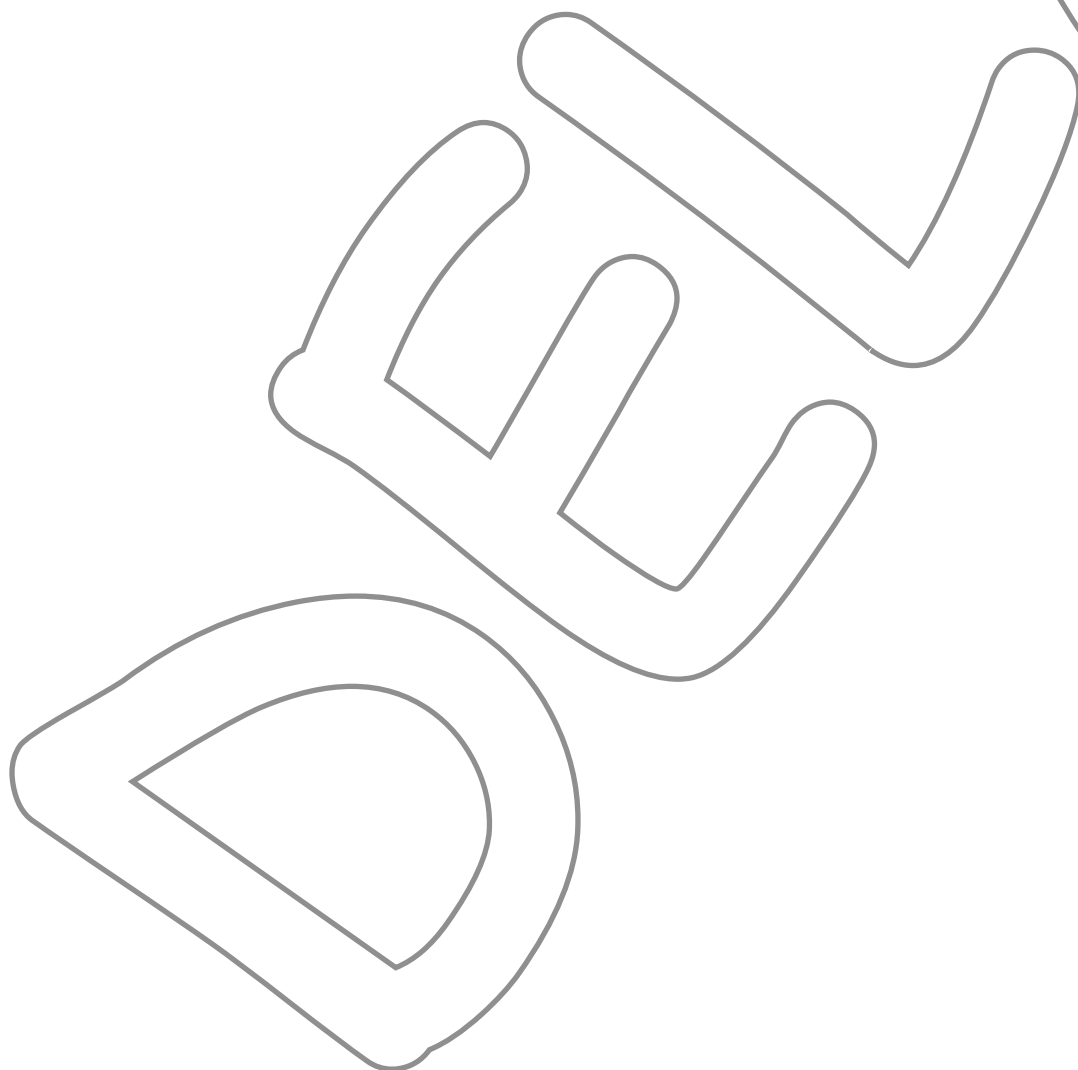
Ο παρακάτω πίνακας μας δίνει μια εικόνα της κατά κεφαλή κατανάλωσης σοκολάτας, σε διάφορες χώρες.

ΧΩΡΑ	ΚΙΛΑ
Ελβετία	10,2
Αυστρία	9,1
Νορβηγία	8,2
Γερμανία	8,2
Μ. Βρετανία	8
Δανία	8
Βέλγιο	6
Γαλλία	5,2
Ιταλία	2,8
Ελλάδα	2,3
Ισπανία	1,5
Αυστραλία	5,9
Η.Π.Α	5,3

Η ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Λένε ότι η σοκολάτα «ταιριάζει» στην ύφεση. Ότι στις περιόδους οικονομικής κρίσης οι βιομηχανίες που την παρασκευάζουν βγαίνουν κερδισμένες. Το φαινόμενο παρατηρήθηκε για πρώτη φορά το 1930 στις Ηνωμένες Πολιτείες. Τους τελευταίους μήνες επιβεβαιώνεται από τις πωλήσεις σοκολάτας παγκοσμίως και από το σίριαλ της εξαγοράς της Cadbury, την οποία διεκδικούν βιομηχανίες-κολοσσοί, με κυριότερη την αμερικανική Kraft. Την εποχή της Μεγάλης Υφέσης οι εταιρείες που διέθεταν σοκολάτες στην αγορά έκαναν χρυσές δουλειές. Μια μπάρα σοκολάτας ήταν φθηνή σε τιμή και πλούσια σε θερμίδες, και σε πολλές περιπτώσεις υποκαθιστούσε το μεσημεριανό γεύμα. Οι πωλήσεις εκτινάχθηκαν, ενώ στην αγορά εμφανίστηκαν μάρκες που παρέπεμπαν σε αλμυρά πιάτα. Η εταιρεία Sperry Candy κυκλοφόρησε μπάρες σοκολάτας με ονομασίες όπως «Πιάτο με κοτόπουλο» και «Κλαμπ σάντουιτς» και πέτυχε να... ξεγελάσει την πείνα των καταναλωτών της εποχής.

Το 2009 οι πωλήσεις σοκολάτας «αψήφησαν» για άλλη μία φορά την παγκόσμια ύφεση. Έρευνα της εταιρείας Mintel International (με έδρα το Σικάγο των ΗΠΑ) συνέλεξε στοιχεία από διάφορες περιοχές του πλανήτη. Η μεγαλύτερη αύξηση παρατηρήθηκε στην Κίνα (18% σε ετήσια βάση) και ακολούθησε η Ουκρανία με 12%, μια οικονομία που συρρικνώθηκε με ρυθμό 2% το 2009. Οι Αμερικανοί, παρά την εκτίναξη της ανεργίας και τη μείωση των καταναλωτικών δαπανών τους, κατανάλωσαν το 2009 περισσότερη σοκολάτα (κατά 2,6%) σε σύγκριση με το 2008. «Η σοκολάτα είναι μια μικρή και προσιτή "πολυτέλεια" για τους καταναλωτές που περιορίζουν τις υπόλοιπες δαπάνες τους» υποστηρίζει η Μάρσια Μογκελόνσκι, αναλύτρια της Mintel. Η έρευνα έδειξε ότι οι Ελβετοί εξακολουθούν να ξοδεύουν περισσότερα από κάθε άλλο λαό για την κατανάλωση σοκολάτας, περί τα 206 δολάρια (142 ευρώ) ανά άτομο τον χρόνο.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10

Κατάλογος Εργοστασίων Παραγωγής

Εργοστάσια

Τα εργοστάσια σοκολάτας είναι πίο πολυάριθμα μέσα **Βέλγιο** αυτός μέσα **Γαλλία**, χώρα πίο ειδικευμένη κοντά **παράδοση** στην κατασκευή και την πώληση των σοκολατών είναι αδύνατοι να παρακάμψουν στις πόλεις όπως **Μπρυζ** και **Βρυξέλλες**.

Η πλειοψηφία των εργοστασίων σοκολάτας είναι οικογενειακά σπίτια όπου και οι σοκολάτες που πωλούνται κατασκευάζονται. **τεχνογνωσία** διαβιβάζεται σε αυτοί **εμπόριο**, συχνά του μικρού μεγέθους, το οποίο στην πραγματικότητα γενικά η γοητεία τους. Μερικοί **αρτοποιεία**, στη μικρότερη κλίμακα, είναι επίσης ειδικευμένος στον τομέα του εργοστασίου σοκολάτας, αλλά η επιλογή είναι περιορισμένη πίο εκεί. Εντούτοις, το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής **σοκολάτα** εξασφαλίζεται από τα εργοστάσια.

Πωλητής σοκολάτας

Πωλητής σοκολάτας είναι ένας βιοτέχνης ειδικευμένος στην κατασκευή του περιορισμού λιχουδιών σοκολάτα (μείωση, mouthfuls, αυγά Πάσχας, κ.λπ.)

Αυτή η δραστηριότητα συνδέεται συχνά με αυτήν ζαχαροπλαστικής ή ζαχαροπλάστης.

Κάποιος θα κάνει μια διάκριση μεταξύ του πωλητή σοκολάτας που λειτουργεί τη σοκολάτα και αυτό πίο *couventurier* ποιος κατασκευάζει τη σοκολάτα που είναι γνωστή από κάλυψη, περιέχοντας το βούτυρο κακάου, του γάλακτος και της ζάχαρης, σκόνη σοκολάτας ενδεχομένως.

Εργοστάσια σοκολάτας καταλόγων (παλαιός ή τρέχων)

Βέλγιο

- Σοκολάτα Antoine (1850)
- Σοκολάτα Callebaut (1911)
- Ακτή σοκολάτας του χρυσού (1870)
 - Σοκολάτα Galler (1976)
 - Σοκολάτα Godiva (1920)
 - Σοκολάτα Ζακ (1893)
- Σοκολάτα του Λεωνίδας (1931)
- Σοκολάτα Pierre Marcolini (1994)
 - Σοκολάτα Neuhaus (1857)
 - Σοκολάτα Newtree (2001)

Οι Ηνωμένες Πολιτείες

- Baker - 1765
- Hershey - 1862
- Τρόφιμα του Κραφτ
- Μάρτιος - 1923
- Εργοστάσιο Ethel M σοκολάτας

Γαλλία

- Σοκολάτες Beussent
- εργοστάσιο σοκολάτας Aiguebelle - μοναστήρι της πόρτας παγίδων (Drome)
 - σοκολάτα cantaloup-Catala - Περπινιάν- FR
 - Σοκολάτα Carpentier
 - Σοκολάτα Cemoi
 - σοκολάτα Michel Cluizel - Νορμανδία
- Σοκολάτα Delesraul και delesraul-περικοπή σοκολάτας - Λίλλη
 - Σοκολάτα Droulers - Το fresnes--Scheldt (Ο Βορράς)
 - Εργοστάσιο σοκολάτας Escoffier - Fouillouse
- σοκολάτα Etienne - 3 rue du Cadran - ST - Pierre, Rheims

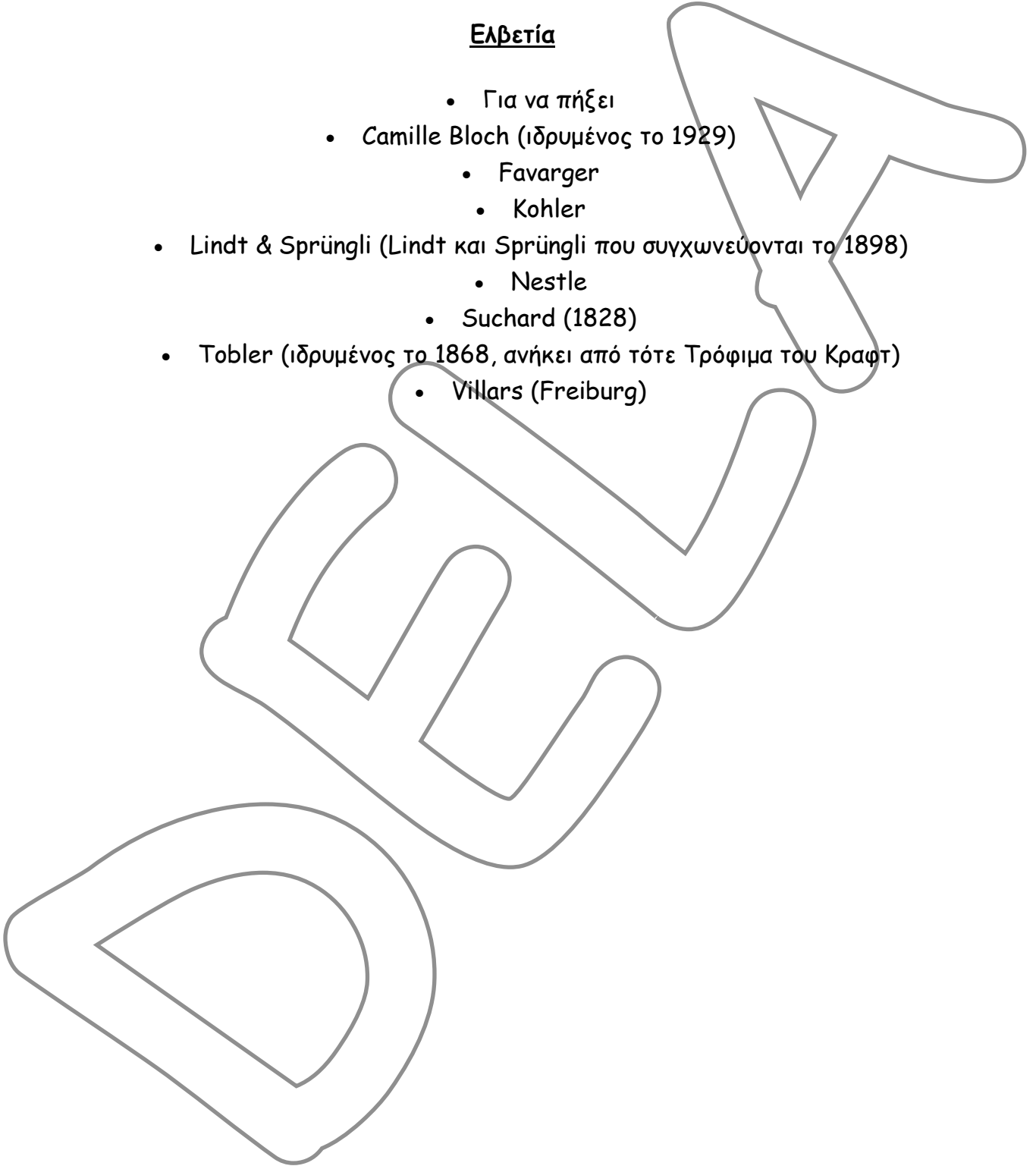
- σοκολάτα Rene Fountain - με Barcelonnette
- Η σοκολάτα guerin-Boutron γίνεται πηούτερ Felix σοκολάτας
 - Σοκολάτα Ibled - Mondicourt (Όχι-σε Calais)
 - Σοκολάτα Lanvin - Ντιζόν
 - σοκολάτα Λ. Magnillat - Cholet
 - Σοκολάτα της Λωρραίνης
 - Σοκολάτα Louit
 - Σοκολάτα Mandrillon [1]*
 - καλώδιο μεταλλινών σοκολάτας - Μονπελιέ
 - Σοκολάτα Menier (1836)
 - Σοκολάτα Moreuil Λυών
 - Foal σοκολάτας (1852) - Blois
 - Σοκολάτα Pupier - Saint-Étienne
 - Σοκολάτα Revillon - Roanne
 - σοκολάτα Royat - Η Γαλλία, γίνεται με το Marchioness Sévigné
 - Σοκολάτα Άγιος-Ιακώβ - Tourcoing (Ο Βορράς)
 - Σοκολάτα Saintoin - Ορλεάνη (Loiret)
 - Σοκολάτα Schaal - Στρασβούργο, γίνεται με το Marchioness Sévigné
 - Σοκολάτα Stanislas - Νανσύ
 - Σοκολάτα του Stephan - Halluin (Ο Βορράς)
 - Ελβετικό εργοστάσιο Norman σοκολάτας - Παρίσι
 - Σοκολάτα Trébucien
 - Σοκολάτα Turenne - Φορείο
 - Σοκολάτα Turlot - Το rasy--Eure
 - ένωση σοκολάτας
 - στενή σοκολάτα Λυών
 - σοκολάτα των πριγκίπων Saint-Étienne
 - Εργοστάσιο σοκολάτας Weiss - Saint-Étienne
 - Η Βουλή της σοκολάτας - Παρίσι
 - Caron σοκολάτας - Παρίσι
 - εργοστάσιο σοκολάτας muscadine (Pontoise)

Το Ηνωμένο Βασίλειο

- Cadbury Schweppes (1824) - το Ηνωμένο Βασίλειο
 - Fry S (1847) - Μπρίστολ-πίνακας

Ελβετία

- Για να πήξει
 - Camille Bloch (ιδρυμένος το 1929)
 - Favarger
 - Kohler
- Lindt & Sprüngli (Lindt και Sprüngli που συγχωνεύονται το 1898)
 - Nestle
 - Suchard (1828)
- Tobler (ιδρυμένος το 1868, ανήκει από τότε Τρόφιμα του Κραφτ)
 - Villars (Freiburg)



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 11

Συμπεράσματα

Η σοκολάτα, όπως αναλύθηκε παραπάνω, είναι προϊόν μιας εξαιρετικά πολύπλοκης διαδικασίας, και καταναλίσκεται ευρύτατα ως τροφή και ως γλύκισμα.

Το σημαντικότερο μερίδιο στην κατανάλωση σοκολάτας καταλαμβάνουν οι παραδοσιακές ταμπλέτες, αποδεικνύοντας ότι οι Έλληνες μένουν «πιστοί» στις παραδοσιακές γεύσεις. Η κατά κεφαλήν κατανάλωση σοκολάτας στη χώρα μας κυμαίνεται στα 2,2 κιλά ετησίως, τη στιγμή που ο ευρωπαϊκός μέσος όρος είναι της τάξης των 7,5 κιλών ετησίως. Εν τούτοις σημαντικές προοπτικές ανάπτυξης εμφανίζονται για τις γκοφρέτες και τις γεμιστές σοκολάτες, εν αντιθέσει με τις παραδοσιακές σοκολάτες οι οποίες παρουσιάζουν σημαντική κάμψη. Το μεγαλύτερο μέρος της ελληνικής αγοράς καλύπτεται από ενχωρίως παραγόμενα προϊόντα.

Σημαντική αιτία για τη στασιμότητα στην αγορά σοκολάτας και τη μικρή πτώση της κατά κεφαλήν κατανάλωσης θεωρείται από παράγοντες του κλάδου η παραγωγή πολλών νέων προϊόντων, όπως μπισκότων και παγωτών με επικαλύψεις σοκολάτας και γενικότερα η πολιτική υποβάθμισης που ακολουθείται της διατροφικής αξίας του συγκεκριμένου προϊόντος. Η πληθώρα νέων προϊόντων, που έχουν ως βασικό συστατικό τους τη σοκολάτα (π.χ. ειδικά snacks), προσφέρει πολλές εναλλακτικές δυνατότητες στον καταναλωτή και λειτουργεί αποτρεπτικά στην αύξηση της κατανάλωσης της παραδοσιακής σοκολάτας. Δύο ακόμη παράγοντες, που ωθούν τη σοκολάτα προς χαμηλά επίπεδα κατανάλωσης, είναι τα προβλήματα με τις διοξίνες και η παρατεταμένη καλοκαιρία.

Παρά το ότι πέρασαν πολλά χρόνια η σοκολάτα είτε ως ρόφημα, είτε ως στερεά μορφή (ταμπλέτα), συνεχίζει να ελκύει και να σαγηνεύει εκατομμύρια ανθρώπους σε όλο τον κόσμο σε καθημερινή βάση, γλυκιά ή πικρή, μαύρη ή λευκή, σε πλάκα ή σε σοκολατάκι, γεμιστή με αμύγδαλο ή φουντούκι, κρέμα ή λικέρ, σε τρούφα, η σοκολάτα είχε και θα έχει πάντα σταθερούς και φανατικούς φίλους.

Όπως έχει λεχθεί η σοκολάτα είναι διαχρονικής θρεπτικής αξίας και σε συνδυασμό με τη μοναδική της γεύση, δημιουργεί τις προϋποθέσεις για συνέχιση της επιτυχημένης, ως του πιο δημοφιλούς, εδέσματος σ' όλο τον κόσμο. Άλλωστε το όνομά της το έχει δανείσει σε κινηματογραφικά έργα, σε τραγούδια, σε εκθεσιακούς και αρχιτεκτονικούς χώρους, σε διαφημιστική καμπάνια άλλων προϊόντων σε ατάκες, ακόμη και σε παροιμίες. Όπως λένε τελικά: «Εννιά στους δέκα τρελαίνονται για τη σοκολάτα. Ο δέκατος απλώς λέει ψέματα...»

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 12

Βιβλιογραφία

Πηγή Πληροφόρησης	Τίτλος-Διεύθυνση
Εγκυκλοπαίδεια	Α. Δομή (3 ^{ος} και 14 ^{ος} τόμος) Β. Θησαυρός Γνώσεων (5 ^{ος} τόμος) Γ. Επιστήμη και ζωή (ηλεκτρονική)
Διαδίκτυο	Α. www.sokolata.com Β. www.ion.gr Γ. www.lacta.gr Δ. www.nestle.gr Ε. www.sokolatagreece.gr ΣΤ. www.praxis.edu.gr
Εφημερίδες	ΤΟ ΒΗΜΑ (ΑΡΓΥΡΗΣ ΠΑΠΑΣΤΑΘΗΣ Κυριακή 17 Ιανουαρίου 2010)

