

Исследование, опубликованное в журнале Nature Food, показывает, что производство такого шоколада наносит меньший ущерб окружающей среде и приносит выгоду фермерам.

Классический шоколад часто критикуют за его влияние на здоровье и окружающую среду.

Производство одного килограмма темного шоколада приводит к выбросу до 46.7 кг CO₂-эквивалента.

Деревья какао сажают в зонах с высоким биоразнообразием ради бобов, из которых получают какао-масло и какао-крупку. До 75% массы плода какао составляет мякоть и кожура, которые обычно не используются.

Ученые из Швейцарской высшей технической школы Цюриха под руководством Кима Мишры разработали цельноплодный шоколад, где сахар заменен на желе из измельченного эндокарпа и сока мякоти какао. Это желе добавляет в шоколад пектин и клетчатку.

Оценка жизненного цикла показала, что производство цельноплодного шоколада требует меньше территории и воды.

Его воздействие на климат будет ниже: 5.1 кг CO₂-эквивалента против 5.5 кг у классического шоколада.