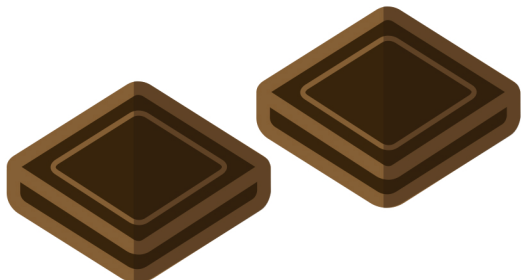
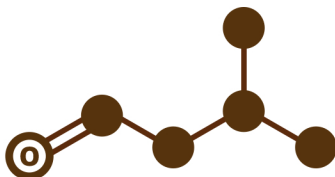


رائحة الشوكولاتة

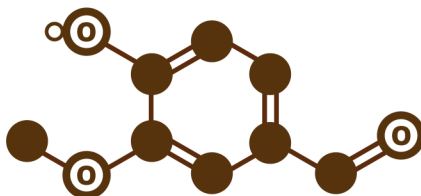


تم تحديد أكثر من 600 مركب كيميائي موجود في الشوكولاتة. ومع ذلك فإنّ عدد قليل من هذه المركبات يساهم فعليا في رائحة وطعم الشوكولاتة. بنية بعض المركبات التي تم تحديد وجودها مثل مركبات الرائحة الهامة:



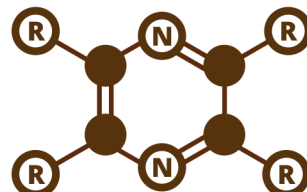
3-ميتيل بوتانال

رائحة التخمر، وأيضاً هناك ألدهيدات تتضمن 2-ميتيل بروبانال و2-ميتيل بوتانال.



الفانيلين

رائحة الفانيليا، لايتواجد الفانيلين في حبوب الكاكاو وإنما يضاف عادة إلى منتجات الشوكولاتة.



البيرازينات

عدد من البيرازينات يساهم في رائحة الكاكاو والجوز والرائحة الترابية.

هيدروجين ○ باقي الجزيئة **R** نيتروجين **N** أكسجين **O** كربون ●

وجود الهيدروجينات على ذرات الكربون يُفهم ضمناً بأن للكربون 4 روابط.



© COMPOUND INTEREST 2016 - WWW.COMPOUNDCHEM.COM | @COMPOUNDCHEM
Shared under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives licence.



ترجمة: لانا أرناؤوط | الكيمياء العربي 2017 | www.arabian-chemistry.com | info@arabian-chemistry.com

تمت الترجمة بعد موافقة Compound Interest، حقوق التصميم عائدة لـ Compound Interest.

Translation has been done after the approval of Compound Interest. Credit: Compound Interest

