

Infografías Periódicas

Una colaboración entre C&EN y Andy Brunning, autor del blog de los famosos gráficos de **Compound Interest**. Para ver todas las Infografías Periódicas de C&EN, visita cenm.ag/periodicgraphics.

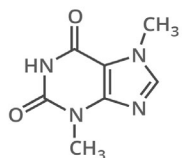
LA QUÍMICA DEL CHOCOLATE

No importa si prefieres chocolate negro, con leche o blanco, aquí tienes una guía útil para saber de qué está hecho.



CHOCOLATE NEGRO

CACAO EN POLVO: >35%

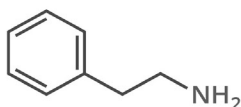


DOSIS LETAL
(MEDIANA)
PARA PERROS

300 mg
(PER KG OF BODY
WEIGHT)

TEOBROMINA

El chocolate negro es el que tiene la mayor cantidad de cacao en polvo, lo que queda después de que la manteca de cacao sea extraída de los granos de cacao. Los sólidos contienen teobromina, tóxica para los perros, y feniletilamina, relacionada con la sensación de felicidad que produce el chocolate al comerlo.

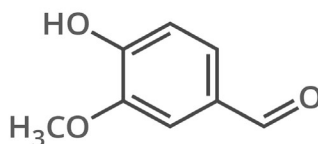


FENILETILAMINA



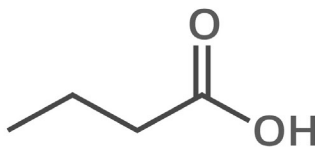
CHOCOLATE CON LECHE

CACAO EN POLVO: 20–30%



VAINILLINA

Los maestros chocolateros añaden Vainillina a muchos tipos de chocolate con leche para realzar su sabor. Algunas chocolatinas hechas en EE.UU. suelen contener ácido butírico, el cual confiere al chocolate una nota de sabor ácido.

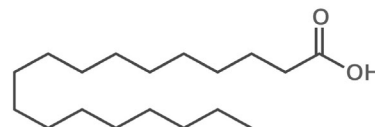


ÁCIDO BUTÍRICO



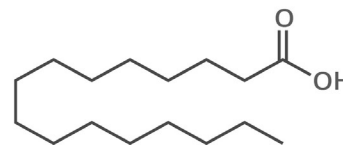
CHOCOLATE BLANCO

CACAO EN POLVO: 0%



ÁCIDO ESTEÁRICO

El chocolate blanco no contiene cacao en polvo, sólo manteca de cacao, azúcar, y leche. La manteca de cacao se compone de varias grasas, principalmente ácido esteárico y ácido palmítico.



ÁCIDO PALMÍTICO



© C&EN 2016 Created by Andy Brunning for *Chemical & Engineering News*