Smeltvrije chocolade

31-07-2006 00:00

Nigeriaanse wetenschappers hebben hittebestendige chocolade ontwikkeld. Die smelt pas vanaf 45 graden Celsius, terwijl normale chocolade al bij 33 graden smelt. Experimenten met maïsmeel en gelatine laten het zoete goed minder snel smelten.

Minpunt: hittebestendige chocolade smelt niet langer op de tong.