

Chemie is overal  
Continue doorvertaling corporate story  
Deelsector: Onderwijs/Onderzoek/Industrie  
**Meer lezen? Ga naar <http://www.chemieisoveral.nl>**

## 06. Chocoladeletters

---

### De chocoladeletter

# Wie zoet is, krijgt lekkers

**Als Columbus de eerste cacaobonen naar Nederland brengt, zal het nog eeuwen duren voor deze als stevige chocoladeletters uit de schoorsteen kunnen vallen. Een doorslaggevende rol is daarbij weggelegd voor een Nederlandse uitvinder.**

De kern van een cacaoboon bevat 54 procent cacaoboter. Dat is zo vet, dat je er niet zomaar een stevige reep van kunt maken. Oorspronkelijk wordt chocolade dan ook alleen als drank gebruikt. Een drank die zwaar op de maag ligt.

### Alkalisatieproces

In 1828 gaat Conrad van Houten, zoon van een Amsterdamse chocoladefabrikant, op zoek naar een methode om chocola lichter verteerbaar te maken. Met verwarming en persing weet hij meer dan de helft van het vet aan de gebrande bonen te onttrekken. Maar de jonge 'chemicus' doet nog een uitvinding. Hij bedenkt een alkalisatieproces. Door de cacaopoeder met kaliumcarbonaat te laten reageren, stijgt de pH-waarde van 5,5 tot 7 à 8. Daardoor wordt de kleur mooier en de smaak zachter. Bovendien kan de poeder nu beter in water of melk worden opgelost. Dankzij Van Houtens slimme experimenten is het mogelijk om cacaopoeder te maken – het belangrijkste ingrediënt van onze hedendaagse chocoladeletter.

---

Fotosuggesties:

- Close-up van een chocoladeletter
- Volle schappen bij Jamin