



???print.top.address???

производство

Перемалывание

И все растает.

После дробления какао-бобов в крупку наступает стадия грубого и тонкого помола, когда бобы окончательно измельчаются.

Тонкий помол производится в шариковой мельнице, состоящей из маленьких стальных шариков. При их взаимном трении происходит перемалывание клеточных тканей раздробленных ядер какао-бобов. Под действием температуры трения заключённое в какао-бобах масло тает, и образуется текучая, блестящая, тёмно-коричневая и уже пахнущая шоколадом масса – какао-масса.