

Неприятную новость для любителей продуктов из бобов какао озвучили ученые из независимой пищевой экспертной организации Гана в Великобритании. Специалисты предсказывают, что вскоре изделия из шоколада покинут прилавки магазинов. Исполнительный директор Джон Мейсон, глава исследовательского совета сообщил, что для этой культуры требуется от 3 до 5 лет, при этом некоторые фермеры, которые являются выходцами из бедных стран, просто не могут позволить себе столько ждать.

Поэтому вместо бобов какао сажают более дешевые и неприхотливые растения, такие как фасоль, горох и чечевицу, к тому же, руководствуются принципами не только экономическими, но и пищевой ценностью, которая у данных представителей семейства бобовых намного выше, чем у шоколада, особенно в плане содержания природных белков.

Кроме того, почвы истощены настолько, что производство бобов какао сокращается с каждым годом, а потребление шоколада продолжает расти.

В 2008 году рост цен на шоколад привел к тому, что появились новые более дешевые рецепты изготовления этих сладких лакомств. Однако такие продукты нельзя назвать шоколадом, ни с юридической, ни с пищевой точки зрения.

Через 20 лет настоящий шоколад исчезнет полностью, вместо него будут продаваться генномодифицированные шоколадки в виде икры, сообщают исследователи. В лучшем случае шоколадные изделия станут редким и очень дорогим товаром, которые смогут приобрести лишь обеспеченные жители планеты.

Raut.ru