



可可饼粉碎后经筛分所得的棕红色粉体即为可可粉。可可粉按其含脂量分为高、中、低脂可可粉；按加工方法不同分为天然粉和碱化粉。各种规格的可可粉，颜色从浅棕色至深红色。可可粉具有浓烈的可可香气，直接用

于巧克力和饮料的生产。制造朱古力蛋糕必须的材料,是没有添加其他材料的纯可可粉,一般在超级市场卖的是已加有糖和奶粉的饮料冲剂,并不合用,做朱古力蛋糕时一般加30克可可粉于一个普通为两磅的蛋糕,由于可可粉是为酸性,大量使用时会使蛋糕带有酸味,因此可使用少量的苏打粉为中和剂来中和其酸性,同时也使朱古力蛋糕的颜色加深。可可粉是巧克力的魅力所在。研究者发现,巧克力中富含的可可粉可以减少高胆固醇对动脉的影响。他们研究的是低脂的可可粉提取物,而不是普通的高脂巧克力块或巧克力热饮。加利福尼亚大学的dr.tissakappagoda在最近召开的2000年生物实验会议上宣布了这项发现。他和他的同事们在研究中发现可可粉提取物中含有一种生物活性物质,这种物质可以保护兔子的动脉免受胆固醇的影响。dr.kappagoda解释说,这种可可粉提取物是抗氧化剂黄酮类物质的来源,它可以阻止胆固醇引起动脉疾病的化学过程。在蔬菜、水果和茶叶中都能发现这类化合物。为了证实这一点,他们做了一系列的实验来检测可可粉提取物对兔子的主动脉的影响。正常的主动脉有足够的舒张能力以保证正常的血流和血压。胆固醇对动脉的损害则限制了这种舒张功能,导致血压升高。实验中,他们分别取高胆固醇和低胆固醇饮食饲养的两组兔子,将它们的主动脉组织与可可粉提取物直接接触,结果两组都发现主动脉舒张。这种反应与水果、蔬菜和茶叶中提取的同类物质的反应是一样的。dr.kappagoda强调低脂可可粉提取物和高脂巧克力块以及巧克力热饮之间还有很大区别。他指出在巧克力的生产过程中,大部分的这类物质都被清除了,而商店出售的巧克力中有40%-45%的卡路里来源于脂肪。作为心脏病学家,dr.kappagoda并不赞同多吃巧克力。人们一般都偏向吃低脂的食品,尤其是那些患有心脏病的人。但巧克力爱好者不必担心,已经有一些公司注意到这个发现而开始生产低脂的巧克力,这些巧克力在味道和外观上都是可以接受的。