

هجرة الرطوبة

لنبدأ بالتعرف بشكل مبسط على مشكلة
هجرة الرطوبة



هجرة الرطوبة: هي عملية انتقال الماء من المادة ذات النشاط المائي العالي إلى المادة ذات النشاط المائي الأقل ويتم تجنبها بواسطة عمل حاجز الدهون.

من أكثر المشاكل التي تواجه صانعي الشوكولاتة وهنا سنتناول تحليل المشكلة بشكل علمي دقيق وحلولها أيضًا.

هجرة الرطوبة هي مشكلة تواجه صانعي الشوكولاتة، حيث تحصل اذا وضعوا قطع من المكسرات او البسكويت او الفولتين مع الجناش نلاحظ ان الجناش اصبح جاف وان البسكويت او المكسرات او الفولتين صارت رطبة إن الذي حصل هو انتقال المياه من الجناش ذات النشاط المائي العالي الى المكسرات او البسكويت ذات نسبة المياه او النشاط المائي المنخفض وهذه العملية اسمها علمياً هجرة الرطوبة. وحتى نقوم بحل هذه المشكلة يجب القيام بعمل حاجز الدهون وهو ان نحيط المكسرات بطبقة عزل تمنع انتقال الماء من الجناش اليها
امثله على طبقة العزل:

1. زبدة الكاكاو
2. بديل زبدة الكاكاو CBR
3. الشوكولاتة بأنواعها.

وإذا اردنا اضافة مكسرات مطحونة او بسكويت مطحون للشوكولاتة يمكننا خطها مع الجاندويا والتي تعتبر حشوه زيتيه تعمل كحاجز لمنع انتقال الماء المكسرات او البسكويت الخ..

