

2022 年【全國科學探究競賽-這樣教我就懂】

大專/社會組 科學文章表單

文章題目：巧克力顯為人知的秘密

文章內容：(限 500 字~1,500 字)

大家都知道，巧克力的原料是可可豆，但你知道嗎？可可豆在收穫後，需要在通風的地方發酵 6 天，然後蟑螂啊，甲蟲啦就會來吃，有些蟲子就留在了裡面。製作巧克力時不可避免的會有蟲子，但食用安全。美國 FDA 明文允許巧克力含有微量昆蟲。

在歐洲，當探險家第一次把巧克力公布，公眾一度非常排斥，覺得這東西非常危險，不知道喝下去會怎樣。但是貴族都在偷偷喝，調配熱巧克力還是西班牙王室的秘方。17 世紀時，歐洲醫生用巧克力、茶葉、咖啡和其它熱飲作為處方藥物開給病人。他們認為巧克力可以解毒。聽起來中醫靠譜多了。

而擁有中醫的中國也曾把巧克力當藥。康熙四十五年(1706 年)五月，康熙爺在避暑路上，下旨令武英殿總監造赫世亨向義大利多羅主教討要藥品，其中一句是「若有綽科拉亦求取」。綽科拉就是巧克力啦~

大家都知道不可以給家裡的狗狗吃巧克力，那是因為巧克力對狗狗來說有毒！可可鹼是可可豆中的苦味化合物，狗狗對它們比較敏感，1.5 克就能殺死一隻小型犬。82% 可可含量的黑巧，大約 3 到 4 條就含有 1.1 克的可可鹼，但若想毒死大型犬，則需要好大一塊才可以。而人類的可可鹼致死量是每公斤體重 1 克——60 公斤的人，要一次吃掉近 10 公斤的巧克力才可能中毒。

雖然巧克力中的可可鹼會導致狗狗死亡，但巧克力內含的糖、咖啡因、可可鹼等，都可能導致人類上癮。經常食用巧克力的人，大腦可能會對巧克力中的物質產生適應，並因此成癮。

你知道嗎？由於巧克力會讓人上癮，現在全世界都在面臨巧克力赤字問題，因為可可豆的生產趕不上人們吃巧克力的速度。2014 年，人們吃掉的巧克力比當年可可豆產出多 7 萬噸。到 2030 年，這種赤字可能達到 200 萬噸。由於供不應求，可可價格從 2012 年起攀升了 60%。這使得巧克力生產商們不得不提價，以後巧克力可能會越來越貴。

參考資料

有關巧克力的 21 個冷知識 壹讀

<https://read01.com/y80a34.html>