


[Home](#) » [Здоров'я](#) » [Науковці пояснили, чому шоколад із холодильника здається смачнішим](#)

Науковці пояснили, чому шоколад із холодильника здається смачнішим

ОЛЬГА СТЕПАНОВА — 17 Червня 2026, 15:56 🕒 2 Mins Read — [ЗДОРОВ'Я](#)



 Важливі новини щодня — додайте «Експерт» в улюблені джерела Google

Суперечки про те, де краще зберігати шоколад, тривають роками. Дослідник з Оксфордського університету вважає, що охолоджена плитка може приносити більше задоволення під час споживання.

Про це пише [Daily Mail](#).

Професор експериментальної психології Оксфордського університету Чарльз Спенс пояснив, що температура впливає не лише на смак шоколаду, а й на його текстуру. Однією з головних переваг охолодженого продукту він називає характерний хрускіт під час ламання плитки.

За словами науковця, людям подобаються продукти, які створюють приємні звуки під час споживання. Холодний шоколад ламається з більш виразним клацанням, що робить процес його поїдання приємнішим.

Ще одна причина популярності холодильника полягає в тому, що охолоджений шоколад повільніше тоне в роті. Через це смак розкривається поступово, а сам десерт можна смакувати довше.

Дослідник також звернув увагу на психологічний фактор. Продукти, які дістають із холодильника, часто здаються людям свіжішими, а це впливає на загальне сприйняття смаку.

Крім того, холод здатний трохи пом'якшувати надмірну солодкість або гіркоту. У результаті смак шоколаду може здаватися більш збалансованим та освіжаючим.

Опитування у Великій Британії серед 2 тисяч споживачів показало, що влітку приблизно 80% любителів шоколаду зберігають його саме в холодильнику.

Зокрема, 69% респондентів пояснили свій вибір бажанням запобігти швидкому таненню ласощів. Ще 51% подобається характерний хрускіт охолодженої плитки, а багато учасників дослідження назвали такий шоколад більш освіжаючим у спекотну погоду.

Науковці нагадують, що шоколад містить сотні біологічно активних речовин. Особливо цінується темний шоколад, який є джерелом магнію, заліза та антиоксидантів.

Деякі дослідження також вказують на те, що шоколад може впливати на вироблення серотоніну, дофаміну та ендорфінів, які пов'язані з гарним настроєм і відчуттям задоволення.

Водночас експерти радять не забувати про помірність, адже багато видів шоколаду містять значну кількість цукру та калорій.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News

 ПІДПИСАТИСЯ

Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: corrections@expert.in.ua

[здорове харчування](#) [науковці](#) [шоколад](#)

ОСТАННІ НОВИНИ

СЬОГОДНІ

16:20 Безугла підтримала реформу Федорова: на що пропонують зробити ставку в армії

16:12 Стилісти назвали 5 речей для спеки: у чому буде комфортно навіть у найгарячіші дні

16:03 Земля стрімко дорожчає: в яких областях гектар став недоступною розкішшю

15:56 Науковці пояснили, чому шоколад із холодильника здається смачнішим

15:46 Microsoft закрила критичну діру в Copilot: які дані могли викрасти хакери

15:35 Названо прикмети літнього сонцестояння: чого боялися наші предки 21 червня

15:27 Названо 5 місць у Карпатах, які вражають більше за Говерлу: куди поїхати цього літа

15:23 Пенсіонери масово судяться через індексацію: чому виплати виявилися меншими

15:14 У Києві назвали кількість першокласників: чи вистачить місць у школах

15:06 Відстрочку можуть скасувати: кого першими хочуть відправити до війська

LOAD MORE 

КАТЕГОРІЇ НОВИН

[Всі новини](#)

[Україна](#)

[Політика](#)

[Економіка](#)

[Світ](#)

[Стиль життя](#)

[Авто](#)

[Технології](#)

[Суспільство](#)

[Здоров'я](#)

ІНФОРМАЦІЯ

[Про проект](#)

[Автори](#)

[Редакційна політика і стандарти](#)

[Політика використання ШІ](#)

[Політика конфіденційності](#)

[Правила коментування](#)

[Контакти](#)

ТОВ «НОВА МЕДІА ГРУПА» © 2014—2026

Реєстрація R40-06871 у Реєстрі суб'єктів у сфері медіа

Адреса: 01014, м. Київ, вул. Звіринська, 63

editor@expert.in.ua

corrections@expert.in.ua

reklama@expert.in.ua