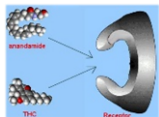


Sturdy reference



아난다마이드(Anandamide)란?

아난다마이드는 내생적 리간드(endogenous ligand)로서 카나비노이드 수용체에 아주 친화력 있게 결합하며 카나비노이드계 물질의 향 정신적 효능과 유사한 작용을 하며 아데닐레이트 사이클라제와 N-형 칼슘 채널의 개열을 저해한다. 뇌에 존재하는 수용체로서 새롭게 알려진 카나비노이드 수용체는 천연의 뇌 전달 시스템의 일부로서 테트라하이드로카나비놀에 의해 활성화된다.

초콜릿에서 아난다마이드를 발견하게 된 동기는 '초콜릿 갈망'이라는 향 정신적 발상으로 항상 초콜릿을 갈망하는 현상으로부터 어떤 물질이 초콜릿에 존재하여 사람의 뇌세포 속에서 기능을 한다고 가정하여 분리, 동정하여 확인하게 되었다. 초콜릿의 아난다마이드가 초콜릿의 다양한 성분들과 어떻게 협동하여 일시적인 행복감을 느끼게 하는지 등은 앞으로 더 많은 연구를 필요로 한다.

Research report



뇌에 좋은 초콜릿

(Mirror.co.uk 16:49, 30 JUN 2017 Updated 16:42, 1 JUL 2017)

이탈리아의 L'Aquila 대학 연구팀에 의하면 초콜릿을 규칙적으로 섭취하는 것은 뇌에 좋으며 수면 박탈의 정신적인 영향에도 대응할 수 있다고 한다. 공동 연구자 미셸 페라라 (Michele Ferrara)는 "이 결과는 인지 능력을 향상시킴으로써 인지기능에 취약한 사람들의 인지를 보호 할 수 있는 코코아 플라바놀(flavanol)의 가능성을 시사한다"고 말했다. 카카오의 플라바놀은 심장과 심장 혈관 건강을 향상시켜서 뇌 부분으로 가는 혈류량을 증가시키며 이로 인해 노화나 인지능력의 퇴화를 지연시킬 수 있다. 연구팀은 다량의 초콜릿을 섭취하기 전에 다크 초콜릿을 추천한다. 이 보고서는 다음과 같이 결론 지었다. "다크 초콜릿은 풍부한 flavanols 공급원이다"

New product



Coco Edinburgh:
Earl grey tea and bergamot dark,
£4.50, 80g



Rococo: Earl grey tea, organic dark chocolate artisan bar, £5.50, 70g



Daylesford:
Organic earl grey dark chocolate,
75g, £2.50



Presat: Tea Time Frolics,
85g, £4.25

Cacao & chocolate education



From Cacao to Chocolate
카카오 초콜릿 연구원
Cacao&Chocolate Institute

- | | | |
|----------------|--------------------------|--------------------|
| ○ 카카오그레이딩 선도과정 | 일시 : 2017년 7월 27일 | 등록 : 6월 19일-7월 14일 |
| ○ 카카오그레이딩 본과정 | 일시 : 2017년 7월 24,26,28일 | 등록 : 6월 19일-7월 14일 |
| ○ 기초 초콜릿아카데미 | 일시 : 2017년 8월 3일 | 등록 : 7월 10일-7월28일 |
| ○ 전문 초콜릿아카데미 | 일시 : 2017년 8월 28,30,9월1일 | 등록 : 7월 24일-8월 18일 |

Cacao cooking class



카카오 빈에 대한 이해, 카카오 닙 제조 및 테이스팅, 카카오 빈부터 카카오 응용까지 오롯이 나를 위한 **카카오 힐링 쿠킹 클래스**에 당신을 초대 합니다.

일시 및 장소 : 2017년 7월 21일(금) 18:30~19:30 카카오초콜릿 연구원

강사 : 나양숙 (CACAO-GRADER®, Cacao nutritionist, Nutrition counselor)

등록 : 2017. 6. 26~7.14 (선착순 5명)

참가비 : ₩50,000 (vat 별도) 신한은행 100-031-633406 김중수(카카오초콜릿연구원)

문의 : 02-6959-9113

Cacao to Chocolate



카카오 빈



(주)월드카카오초콜릿

(주)월드카카오초콜릿과 함께 니카라과, 도미니카, 에콰도르, 과테말라, 페루, 코스타리카, 마다가스카르 등 스페셜 한 프리미엄 카카오 빈을 개발하여 공급합니다. (<http://www.wcci.co.kr> Tel. 02-2191-5170)

빈투바 장비 및 교육 **cocoatown**

카카오초콜릿연구원에서는 미국의 cocoa town 및 DCM 등의 빈투바 장비에 대한 소개와 컨설팅을 해 드립니다. 또한 빈투바를 하고자 하는 분들에게 이론과 실제의 교육을 제공해 드립니다.



from Cacao to Chocolate
카카오 초콜릿 연구원
Cacao&Chocolate Institute

서울특별시 구로구 디지털로33길 48 (구로동, 대륭포스트타워7차 608호)

TEL: 02-6959-9113 / FAX: 02-6442-9450

<http://www.cacaochocolate.org> info@cacaochocolate.org