

प्रोबायोटिक डार्क चॉकलेट

चर्चा में क्यों?

हाल ही में ग्वालियर जीवाजी विश्वविद्यालय की एमएससी फूड टेक्नोलॉजी की छात्रा चांदनी रॉय ने चॉकलेट प्रेमियों के लिये इम्यूनैटि बूस्टर प्रोबायोटिक अर्क चॉकलेट बनाई है।

प्रमुख बदि

- इस चॉकलेट में चांदनी रॉय ने प्रोबायोटिक का इस्तेमाल किया है तथा शर्करा की मात्रा न्यूनतम रखी है।
- सेहतमंद प्रोबायोटिक चॉकलेट में कोको पाउडर, मलिक पाउडर, नारियल तेल तथा प्रोबायोटिक (लैक्टोबैसिलिस बुल्गारिस, लैक्टोबैसिलिस कैसी, लैक्टोबैसिलिस एसडोफिलिस) का इस्तेमाल किया गया है।
- चांदनी रॉय ने बताया कि प्रोबायोटिक डार्क चॉकलेट खाने के बहुत फायदे हैं। डार्क चॉकलेट में पाए जाने वाले एंटी-ऑक्सीडेंट ब्लडप्रेशर को सामान्य करते हैं और हृदय में क्लॉटिंग के रस्क को कम करते हैं। चॉकलेट में पाए जाने वाले फ्लोवोनाइड त्वचा से हानिकारक करिणों को रोकने में मदद करते हैं।

