

تولید شکلات‌های آبکی برای کنترل اضافه وزن

شکلات حاوی چربی کم که تقریباً دو سوم آن را آب تشکیل می‌دهد ظاهراً برای استفاده مرتب و دائم ایده‌آل‌تر است. علاوه بر شکلات، متخصصان می‌گویند سس مایونز و حلیم حاوی چربی کم هم چون مدت بیشتری در معده می‌مانند، می‌توانند از احساس گرسنگی مکرر جلوگیری کنند.



شکلات حاوی چربی کم که تقریباً دو سوم آن را آب تشکیل می‌دهد ظاهراً برای استفاده مرتب و دائم ایده‌آل‌تر است. علاوه بر شکلات، متخصصان می‌گویند سس مایونز و حلیم حاوی چربی کم هم چون مدت بیشتری در معده می‌مانند، می‌توانند از احساس گرسنگی مکرر جلوگیری کنند.

سلامت نیوز: کارشناسان تغذیه می‌گویند: شکلات سالم به جای چربی حاوی آب بیشتری است و در مرحله فرآوری آن، آب جایگزین چربی می‌شود.

به گزارش ایسنا، شکلات حاوی چربی کم که تقریباً دو سوم آن را آب تشکیل می‌دهد ظاهراً برای استفاده مرتب و دائم ایده‌آل‌تر است. علاوه بر شکلات، متخصصان می‌گویند سس مایونز و حلیم حاوی چربی کم هم چون مدت بیشتری در معده می‌مانند، می‌توانند از احساس گرسنگی مکرر جلوگیری کنند.

به گزارش روزنامه تلگراف، متخصصان دانشگاه بیرمنگهام در انگلیس ادعا کرده‌اند، می‌توانند مواد عاری از کالری مثل آب، هوا یا ژل‌ها را جایگزین چربی موجود در شکلات کرده و در نتیجه مصرف این شکلات‌ها سبب تشدید چاقی و اضافه وزن نخواهد شد. 60 درصد حجم این شکلات‌های جدید آب است اما از نظر مزه، بو و احساس لذت خوردن شکلات هیچ تفاوتی با شکلات‌های معمولی ندارند.