प्रोबायोटकि डार्क चॉकलेट

चर्चा में क्यों?

हाल ही में ग्वालियर जीवाजी वश्विवदि्यालय की एमएससी फूड टेक्नोलॉजी की छात्रा चांदनी रॉय ने चॉकलेट प्रेमियों के लयि इम्यूनटिी बूस्टर प्रोबायोटकि अर्क चॉकलेट बनाई है।

प्रमुख बदि

- इस चॉकलेट में चांदनी रॉय ने प्रोबायोटकि का इस्तेमाल कयिा है तथा शक्कर की मात्रा न्यूनतम रखी है।
- सेहतमंद प्रोबायोटकि चॉकलेट में कोको पाउडर, मल्कि पाउडर, नारयिल तेल तथा प्रोबायोटकि (लैक्टोबैसलिस बुल्गारसि, लैक्टोबैसलिस कैसी, लैक्टोबैसलिस एसडिोफलि्स) का इस्तेमाल कयिा गया है।
- चांदनी रॉय ने बताया कि प्रोबायोटकि डार्क चॉकलेट खाने के बहुत फायदे हैं। डार्क चॉकलेट में पाए जाने वाले एंटी-ऑक्सीडेंट ब्लडप्रेशर को सामान्य करते हैं और हृदय में क्लॉटगि के रसि्क को कम करते हैं। चॉकलेट में पाए जाने वाले फ्लोवोनाइड त्वचा से हानकिारक करिणों को रोकने में मदद करते हैं।

PDF Refernece URL: https://www.drishtiias.com/hindi/printpdf/probiotic-dark-chocolate