

کاهش خطر بیماری های قلب و عروق با تولید شکلات غنی شده با روغن زیتون



پژوهشی که از سوی انجمن پزشکی قلب اروپا انجام شده، پیشنهاد می کند که شکلات تیره غنی شده با ۱۰ درصد روغن زیتون ممتاز (Extra Virgin) می تواند خطر بیماری های قلبی و عروقی را کاهش بدهد.

شکلاتی که با روغن زیتون خالص و ممتاز غنی شده چه طعمی دارد؟ به نظر شما آیا چنین شکلاتی قابلیت تولید دارد و اگر به بازار معرفی شود، استقبال مصرف کنندگان چطور خواهد بود؟

پژوهشی که از سوی انجمن پزشکی قلب اروپا انجام شده، پیشنهاد می کند که شکلات تیره غنی شده با ۱۰ درصد روغن زیتون ممتاز (Extra Virgin) می تواند خطر بیماری های قلبی و عروقی را کاهش بدهد.

پژوهشگران می گویند، چشم انداز اقتصادی شکلات تیره غنی شده با روغن زیتون به دلیل مزایای سلامت قلب و عروق قوی است. با این وجود، هر تولید اقتصادی نمی تواند در اروپا به عنوان شکلات بازاریابی شود.

دکتر «روزلا دی استفانو» نویسنده راهبر مقاله این تحقیق از دانشگاه پیزا گفت: زمانی که شرکت ایتالیایی Vestri Cioccolato به عنوان شریک خصوصی گروه تحقیقاتی یادشده یک محصول شکلاتی دارای

روغن زیتون را همراه با نتایج مناسب به صورت تجاری تولید کرد، چشم انداز اقتصادی آن قوی بود.

وی افزود: مشکل ایجاد شده درباره استفاده از واژه شکلات است. بر اساس قوانین، هم اکنون روغن زیتون ممتاز شامل روغن های گیاهی قابل استفاده در شکلات نمی شود.

شرکت ایتالیایی هم اکنون شکلات غنی شده با روغن ممتاز را با نام تجاری TOSCOLATA و قیمت ۱۱ یورو برای قالب ۱۲۰ گرمی عرضه می کند.

دکتر دی استفانو در مورد تغییرات شکلات یادشده گفت: رنگ تغییر زیادی ندارد، اما تغییرات در ظاهر شامل نرمی و روشنی وجود دارد و زمانی که فرآیند مایع شدن آن داخل آن دهان نسبت به شکلات تیره معمولی سریع تر و حس تردی خوبی می دهد.

وی با اشاره به نتایج این پژوهش اظهار کرد: آزمایش ما نشان داد که مصرف کنندگان پا به سن گذاشته و علاقه مندان شکلات های شیرین و شیری، شکلات غنی شده با روغن زیتون را دوست نداشتند، در حالی که بیشتر جوانان بویژه دبیرستانی ها و علاقه مندان به غذاهای کیفی این شکلات ها را دوست دارند.

در این پژوهش شکلات غنی شده با روغن زیتون در برابر شکلات تیره با ۷۰ درصد کاکائو مورد آزمایش قرار نگرفت، بنابراین محققان از کجا می دانند که مزایای قلبی و عروقی به خاطر ترکیبات فلاونول موجود در کاکائو نبوده است؟

دی استفانو گفت: شکلات تیره غنی شده با سیب (مقدار کمی سیب خشک) تفاوت مهمی در بهبود تعداد سلول های پیش ساز اندوتلیال و متابولیسم داخلی با شکلات های غنی شده با روغن زیتون دارد. ما فرض می کنیم شکلات تیره غنی شده با سیب فقط به عنوان یک شکلات تیره عمل می کند و بنابراین تعداد پلی فنل های شکلات غنی شده با روغن زیتون می تواند این اختلاف را توضیح بدهد.