

الفریزر» ليس للشوكولاتة«



كشفت دراسة حديثة أن الفريزر لا يعد مكاناً مثالياً لتخزين قطع الشوكولاتة، وأن أفضل درجة حرارة لحفظها هي 18 درجة مئوية لتحافظ على طعمها، أما أفضل وقت لتناولها فهو الـ11 صباحاً. الدراسة أجرتها شركة جالكسي، وشمل استطلاع الرأي 2000 شخص بالغ، وتبين أن 78% من الأشخاص يخزنون ألواح الشوكولاتة في الجزء المتجمد من الثلاجة.

وقالت ناتالي أليبراندي، خبيرة التغذية: «وضع ألواح الشوكولاتة في الجزء المتجمد من الثلاجة يتسبب في رطوبتها، ويرفع نسبة السكر فيها، كما تنتسرب إليها رائحة وطعم المواد الأخرى في الفريزر».

ووجدت الدراسة أن 5% فقط من الذين يتناولون لوح شوكولاتة صباحاً، وعلقت ناتالي: «الـ11 صباحاً أفضل وقت لتناول الشوكولاتة، لأن الكاكاو الموجود فيها يتكون من سكر وكافيين، وهذا يعني أنه يعد وقوداً لطاقتك إلى حين موعد الغداء».