آیا شکلات برای شما خوب است؟
ندا فتحی

ورود کاکائو در طی در ابتدا جهت بلعیدن آسانی داروهای بپذیرد و اما به زودی موجه تأثیر قابل
توجه آن در درمان بیماران از بیماریان شفید و ستاره داری‌ها یکی از کلیه,
کاکائو را به صورت شریت به بیماران می‌دادهند. همچنین پرورش‌های درمانی اسهال خونین دانه‌هایی کاکائو را
آسیاب و با زرد مخلوط می‌کردند.
گاهی براش برگرداندن ون از دست رفته بیمار از شریت کاکائو همراه با درت آسیاب بد شده استفاده می‌کردند.
شکلات گرم به عنوان داروی ملی و کمک کند به درهم بیماری توصیه می‌شد. در اولین سال 1600
محققان ارایپی از تأثیر شکلات بر حلال و خوی افراد خبر دادند. در سال 1631 دکتر آنتونیو اسبائی اعلام
داشت که خوردن شکلات علاوه بر اکینو مهربانی و آشوق ورزی می‌گردد. وی شکلات را به معمول عشق
تغییر کرد و آنرا در آنتونی دندان مزئر اعلام داشت. همچنین توضیحات کاکائو گرم را در دوران بارداری
می‌کند در ماه‌های اولیه و تهدی کنده و وضع حمل می‌داشت.

سه‌دهه بعد هنگی سنابنیان کرد معمولی از شکلات و اوایل در تقویت مغز و رحم مؤثر است و ترکیب
شده آن با زردین را جهت افزایش لوله‌ای ویران می‌پردازد.

از روش‌های داروهایی کاکائو در درمان ترکه‌های نوک پستان استفاده می‌کردند. این مولودی‌ها از نژاد سل،
دننده در و از وعیز بیمار می‌رفت معمولاً در درمان خارش، دفع تومور و جهت خواب عصبی توصیه
می‌شد. در سال 1850 طی دسترسی شاگرد که شکلات معادن تهای نوعی از دست رفته در بین کوک روسسخت
کاری را جهان کند. همچنین در کاهش التهاب ریه و تقویت قلب هم مؤثر اعلام شد.

دکتر سیمینی پرینیگل وزارت علوم پزشکی کرمان
در واقع آمریکا با مصرف سرائیکی که جز شکلات نمی‌تواند این میل را ارضاء کند، تمامی به شکلات ممکن است به علت عدم کمبود می‌پذیرد باشد. که این مسئله در خانه‌ها در استرس‌های قابل قطعیت نقضی به‌وجود می‌آید.

### بیستم سولوی

پلتی قنولهای کاکائو، علت آنزیم‌های آنتی‌اکسیدان سولوی را افزایش می‌دهد. همچنین ترکیبات پلی‌باند شکلات‌های سایه ممکن است از براکسیداسیون لاید LDL با واسطه سولویان آندوتیال جلوگیری کند و بیانوپسیه شکلات‌های خموزن به آن مشارکت می‌بخشند. برخی از این اثرات هم ممکن است مربوط به جلوگیری از عملکرد نادرست انواع غذایی و بیشتره تصب شرارت باشد. همچنین شکلات‌ها از طریق کاهش تدریجی شکلات‌ها به‌طور متوسط بستن می‌تواند به آنها نفعی باشد. شکلات‌های نمی‌تواند با بیماری‌های کاهشی که در پی استرس است، دفعه بعد که میل به شکلات پیدا کردنی احساس کند، نکته براساس علاوه خود عمل کنید!

### حالات حسی

شکلات محتوی تری‌تیپر ۴۰۰ ترکیب مختلف می‌تواند که روی خلق و حفظ افراز مؤثر است. این مواد فقط مواد شیمیایی مانند سرودن، اندورفین و فیل‌آنتی‌آمین را آزاد می‌کند. وجود این اندورفین در شکلات بطور توریک می‌تواند سبب ایجاد خشونت در خوردن آن باشد. توریکین، کافئین، توریکین، فیل‌آنتی‌آمین که اینها شبعه آمافایی می‌باشند و ترکیب آنها دامن که می‌باشد. به این ترکیبات شکلات وجود دارد و در سایر غذاها هم یافته می‌شود. برخی شکلات‌های مطلوب‌ترین غذای جهان می‌باشد.

محققان در افراد که کاکائو را از کاکائو می‌خورند، حاوی ترکیباتی مناسب شکلات است که می‌تواند میل افزاد را به شکلات تکمیل دهد. این مسئله به‌طور کلی نزدیک به سایر شکلات‌های جهت رضایت میل به آن می‌باشد. اخصوصاً مانند آب میدان آرام شکلات در دهان و مژه‌های شیرین آن‌ها قدرتی به شکلات‌ها دارد. خود می‌باشد.