

## طريقة سحرية للتخلص من رائحة الثوم.. تعرف إليها



كشفت دراسة حديثة أن الزبادي يمكن أن يكون «المفتاح» للتغلب على رائحة الثوم الكريهة، التي يعانيها كثيرون حال استخدامه في الطهي، وكذلك بالنسبة للثوم النيء

وقال باحثون أمريكيون من جامعة ولاية أوهايو، إن الزبادي المصنوع من الحليب كامل الدسم يساعد على منع 99% من المواد المسؤولة عن روائح الثوم الكريهة من التسرب خارج الفم

كما أشاروا إلى أن الزبادي اليوناني الذي يحتوي على مستويات بروتين أعلى من معظم أنواع الزبادي الأخرى، يمكن أن يكون فعالاً بشكل خاص، وفقاً لصحيفة نيويورك بوست

أيضاً قد تكون إحدى الفوائد الجانبية غير المقصودة لتناول منتجات عالية البروتين، إزالة رائحة الفم الكريهة، وكذلك التفاح والنعناع والخس يمكن أن يساعدوا على تقليل رائحة الثوم أيضاً

ووضع الباحثون شرائح سمكها 1 ملم من الثوم الخام في قوارير زجاجية، وأضافوا إليها 100 مل من الزبادي كامل

الدسم لمعرفة مدى تأثيرها في مستويات الرائحة

واختبروا أيضاً كيفية تأثير الماء وبروتين الحليب ودهون الزبدة في مستويات الرائحة. وتم استخدام آلة خاصة لقياس مستويات المواد الكيميائية المنبعثة في الهواء، والمسؤولة عن رائحة الثوم

ووجدوا أن الزبادي كامل الدسم يقلل من تلك المركبات بنسبة 99% بالنسبة للثوم النيء، وما يصل إلى 94% بالنسبة للثوم المقلي.

"حقوق النشر محفوظة لصحيفة الخليج. © 2024"