

Технологи открыли невероятные свойства арбуза

Источником чрезвычайно полезного антиоксиданта ликопина традиционно считаются зрелые томаты, однако ученые нашли способ получать его из арбузной мякоти. Это ноу-хау принадлежит специалистам из Сибирского университета потребительской кооперации и Полтавского университета экономики и торговли.

http://health.mail.ru/news/mediki_otkryli_neveroyatnye_svoystva_arbuza/

Метод получения ликопина из арбузов, разработанный совместно сибирскими и полтавскими исследователями, обладает сразу двумя преимуществами. Во-первых, он технологически менее трудоемкий, не требует многостадийных процедур. Во-вторых, арбузный ликопин можно получить в гораздо большем количестве, пишет [Обозреватель](#).

До сих пор считалось, что наиболее доступным продуктом для извлечения природного ликопина являются зрелые томаты. Однако в этом случае приходилось задействовать сложные методики, что делало себестоимость конечного продукта весьма высокой. Помимо этого, некоторые способы предполагали использование в технологическом процессе растворителей и химических веществ, содержащих потенциально вредные примеси для организма человека. В этом плане технология получения ликопина из арбузов гораздо прогрессивнее.

Особая ценность ликопина в том, что, будучи сильным антиоксидантом, он эффективно способствует снижению концентрации вредного холестерина в крови. Принимая ликопин, человек повышает свою защиту от развития склероза, раковых, сосудистых и других опасных заболеваний, связанных с нарушением кислотно-щелочного баланса в организме, а также с проблемами простаты и потенции. Также, согласно ряду исследований, ликопин может замедлять процесс старения.