

Ученые Тимирязевки открыли новые вещества, улучшающие работу сердца

19.09.2018

В САО в Российском государственном аграрном университете — МСХА имени К. А. Тимирязева — ученые Сергей Белопухов и Татьяна Толмачева разработали энергетическую продуктивную композицию «Фрутолен», в состав которой входят льняная и пшеничная мука, а также питательные сухофрукты и вода.

Они доказали, что употребление продуктов с фрутоленом оказывает благоприятное воздействие на организм.

— Мука из семян льна содержит группу фенольных соединений растительного происхождения — антиоксидантов лигнанов, обладающих антиканцерогенными свойствами, — рассказал один из авторов патента, проректор по науке и инновационному развитию Сергей Белопухов. — Кроме того, она богата полезными микроэлементами — магнием и калием, улучшающими работу сердца. Другие вещества — полиненасыщенные жирные кислоты (Омега-3) — укрепляют стенки сосудов, сводят к минимуму возможность образования тромбов. Льняная мука эффективно снижает содержание холестерина в крови, выводит из организма шлаки и нормализует вес.

В пресс-службе РГАУ-МСХА сообщили, что авторы изобретения пока не планируют производить продукты с фрутоленом в промышленных масштабах. (ис)

Адрес страницы: <http://molzhaniновskiy.mos.ru/presscenter/news/detail/7581492.html>

[Управа района Молжаниновский города Москвы](#)