Яблоки наиболее полезны в естественном виде. Какая бы то ни было переработка негативно сказывается на их полезных свойствах. Это происходит из-за насыщения напитка кислородом. В частности, как отметил один из авторов свежего исследования Ш. Дюсслинг, кислород становится причиной разрушения катехинов и витамина С в яблочном соке. Катехины нормализуют давление, уровень холестерина и сахара в крови, обладают антиоксидантным действием и повышают защитные силы организма. Соковыжималки, работающие по принципу декантерной центрифуги, во время переработки жидкости насыщают ее кислородом. Немецкие ученые предлагают уменьшить потери полезных веществ посредством технологии спирального фильтр-пресса, удаляющего из сока кислород. Эксперты сопоставили напитки, полученные различными способами. Как выяснилось, в соке, отжатом по новой технологии, сохранялось вчетверо больше катехинов и прочих фенольных соединений — 1016 мг/л против 262 мг/л. Как заметили специалисты, они смогли также уберечь аскорбиновую кислоту в соке.

Все права защищены