Новый сорт хлеба содержит штамм пивных дрожжей Saccharomyces cerevisiae UFMG A-905, обладающий пробиотическими свойствами. Ранее было доказано, что этот штамм уменьшает симптомы астмы у мышей. Астма — одно из самых распространенных заболеваний в мире. В Бразилии ей страдают около 20 миллионов человек.

Ученые из Университета Сан-Паулу (USP) впервые включили дрожжи Saccharomyces cerevisiae UFMG A-905 в состав хлеба естественного брожения. Для оценки эффективности хлеб с дрожжами сравнили с хлебом на коммерческих дрожжах и с добавлением микрокапсул, защищающих дрожжи при выпечке.

Мыши с астмой на протяжении 27 дней питались разными видами хлеба. В итоге у мышей, употреблявших хлеб с дрожжами Saccharomyces cerevisiae UFMG A-905, наблюдалось меньше воспаления дыхательных путей и более низкий уровень маркеров астмы.

Ученые планируют провести клинические испытания на людях, чтобы подтвердить эффективность нового продукта.

Все права защищены