

В России разработана технология соединения витаминов в продуктах для их лучшего усвоения в организме

Ученые Северо-Кавказского федерального университета придумали способ улучшить усвоение витаминов и микроэлементов в продуктах. Они разработали новый комплекс, где витамины связаны с ионами металлов. Это помогает организму лучше усваивать полезные вещества, что важно для борьбы с их дефицитом. Молочные продукты выбрали для обогащения, потому что они занимают значительную часть рациона россиян и подходят для внедрения новых добавок.

В проекте, поддерживаемом Российским научным фондом, создают специальные добавки с цинком, железом, марганцем, медью и кобальтом вместе с витаминами С и В3. Эти комплексы можно добавлять в кисломолочные продукты прямо на производстве. По словам руководителя проекта Андрея Блинова, проведённые эксперименты на животных подтвердили безопасность новых соединений: они не влияют на кровь и основные функции организма, а также не вызывают аллергий или раздражений.

Уже сделали первые образцы обогащённых кисломолочных продуктов, а опытные испытания прошли успешно на молочном комбинате в Ставрополе. Учёные считают, что их разработки помогут сделать повседневное питание более полезным и смогут решить проблему недостатка витаминов и микроэлементов у людей.