

Специалисты Новосибирского государственного аграрного университета разработали уникальную рецептуру гематогена для вегетарианцев. В традиционной рецептуре этого продукта животный альбумин заменили на растительные компоненты с высоким содержанием железа.

Обычный гематоген содержит бычью кровь, что делает его неподходящим для людей, придерживающихся растительной диеты. Новая формула включает муку из кунжута и чечевицы — эти ингредиенты содержат 16 мг и 11,8 мг железа на 100 грамм соответственно. Для сравнения, традиционный альбумин содержит 18 мг железа на 100 грамм.

В ходе экспериментов ученые определили оптимальные пропорции: 10–15% кунжутной муки и 20–25% муки вареной чечевицы. В состав также добавили ресвератрол — природный антиоксидант из красного винограда, который помогает сохранить полезные свойства железа. Животное сгущенное молоко заменили кокосовым.

Разработчики отмечают, что их продукт сохраняет вкусовые качества и пищевую ценность традиционного гематогена.