# В Новосибирске учёные изобрели чёрные макароны, помогающие при раке

Новосибирские учёные смогли изобрести чёрные макароны, помогающие при раке

Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент НГАУ Олег Сороколетов сообщил, что новосибирские ученые предлагают добавлять в макароны гуминовые кислоты, которые предотвращают развитие рака.

Издание [Сиб.фм](https://sib.fm/news/2024/02/28/novosibirskie-uchenye-izobreli-chernye-makarony-pomogayuschie-pri-rake) пишет, что в Новосибирске были запатентованы макаронные изделия с добавлением гуминовых кислот для придания им черного оттенка.

Сороколетов добавил, что многие производители добавляют в макароны муку темных сортов, например, гречневую, или древесный уголь, или чернила морской каракатицы для придания им более привлекательного вида.

Для повышения пищевой ценности в тесто добавляют различные компоненты растительного или животного происхождения, которые могут изменять органолептические свойства или придавать несвойственный вкус. Использование морских каракатиц в качестве красителя может привести к снижению их численности, пояснил эксперт.

Эксперт отметил, что на вкус макароны не отличаются от обычных и могут быть съедены с различными добавками, такими как сосиски, сыр, котлеты, курица или другое мясо. Такие макароны трудно переварить, и их можно варить даже полчаса, с ними ничего не случится, они всегда будут «аль денте» на вкус.

Сороколетов предложил добавлять в рецепт водный раствор гуминовых кислот, а именно гуминовую, фульвовую или гиматомелановую кислоты в количестве 1,5% от массы теста.

Он заявил, что комплекс гуминовой и фульвовой кислот является очень мощной комбинацией для оздоровления организма. Он обладает высокой биодоступностью и содержит полный спектр минералов, аминокислот и микроэлементов. В общей сложности, примерно 70 полезных компонентов.

Гуминовая кислота образует защитную пленку на слизистой кишечника, не позволяя токсинам и вредным веществам проникать в кровь, что предотвращает развитие рака. Во время исследований были доказаны противораковые свойства кислоты, замедляется рост опухолей, сказал ученый.

Исследователь сообщил, что они также смешивали гуминовые кислоты с белой мукой, получая черный хлеб. Такой хлеб дольше хранится и не плесневеет.

Сороколетов хотел бы, чтобы его изделие появилось на прилавках магазинов. По цене макароны не будут отличаться от обычных, заключил он.

Ранее ученые из Оксфорда заявили, что на [развитие деменции](https://runews24.ru/science/28/02/2024/uchenyie-iz-oksforda-nazvali-shest-osnovnyix-prichin-razvitiya-demenczii) влияют шесть основных факторов, а американские ученые выяснили, что 30 минут [вейпинга](https://runews24.ru/science/28/02/2024/amerikanskie-uchenyie-zayavili-chto-vejping-vyizyivaet-rak) могут спровоцировать онкологию.

RuNews24. - 2024. - **28 февраля**. - **URL:** <https://runews24.ru/science/28/02/2024/v-novosibirske-uchyonyie-izobreli-chyornyie-makaronyi-pomogayushhie-pri-rake>