Наша Газета
nashagazeta.ch
Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Шоколад для здоровья и молодости | Chocolat pour la santé et la jeunesse

Auteur: Надя Мишустина, Женева , 03.06.2010.

Секрет омолаживающего эффекта шоколада ACTICOA™ заключается в флавонидах, содержащихся в какао-бобах.
В Швейцарии изобрели новый сорт шоколада, который замедляет процесс старения кожи.
|
Chocolat pour la santé et la jeunesse

В арсенал современных средств омоложения, помимо всевозможных кремов, лосьонов, сывороток и масок, можно добавить еще один - шоколад. Крупнейший в мире швейцарский кондитерский концерн Barry Callebaut представил новый вид шоколада, который обладает антивозрастным эффектом. Новинка под названием Acticoa™ содержит флавониды - натуральные антиоксиданты, которые защищают клетки кожи от повреждения свободными радикалами. Производители утверждают, что, съедая всего 20 граммов такого шоколада в день, можно предотвратить появление морщин и улучшить упругость кожи.

Бельгийский шоколад Althaea, приготовленный по методу ACTICOA™

О целебных свойствах горького шоколада известно давно. В 17-18 веках шоколадом лечили болезни желудка, раны и сенную лихорадку и доктора прописывали его как общеукрепляющее средство. Благодаря содержанию флавонидов, шоколад помогает регулировать кровяное давление, справляться со стрессом и сезонной депрессией, укрепляет иммунитет, сердце и сосуды. Шоколад является неизменным спутником солдат, входит в рацион летчиков, моряков и путешественников. Изначально шоколад употребляли в жидком состоянии и это был малоприятный напиток — молотые и обжаренные какао-бобы смешивали с водой, а затем в эту смесь добавляли пряности для смягчения горького вкуса.

В 19 веке шоколад стал постепенно превращаться из лекарства в лакомство. Швейцарец Франсуа Луи Кайе нашело способ изготовления шоколада в плитках; Рудольф Линд, тоже в Швейцарии, добавил в шоколад какао-масла, так чтобы шоколад таял во рту, а Анри Нестле и Даниэль Петер, опять же в Швейцарии, изобрели молочный шоколад, убавив содержание какао и добавив в него молоко и сахар. Вкусный и сладкий, шоколад стал не средством «от», а средством «для». Весь 20 век пищевая ндустрия продавала шоколад как лакомство для детей и наслаждение для взрослых. Но теперь она снова двинулась в сторону медицины.

Секрет омолаживающего эффекта Acticoa заключается в флавонидах. Они содержатся в исходном сырье – какао-бобах, правда, при традиционном промышленном способе приготовления шоколада, большая часть этих биологически активных веществ разрушается. Чем темнее шоколад, тем больше в нём флавонидов. Barry Callebaut удалось разработать новую технологию, позволяющую сохранить до 80 процентов флавонидов. Флавониды поглащают ультрафиолетовые лучи, тем самым предотвращая преждевременное старение, к которому приводят также такие факторы, как курение и загар.

Это явление обнаружили в результате независимых тестов, проведенных в Германии. Волонтеры, которые в течение 6 месяцев ежедневно заглатывали по 300 миллиграммов какао-флавонидов, по истечение эксперимента продемонстрировали лучший тонус кожи по сравнению с теми, кто съедал таблетку плацебо.

«Положительное воздействие какао-флавонидов на кожу сопоставим с эффектом, который можно достичь с помощью кремов», - комментирует доктор Джоаким Дегверт, президент компании SIT (Skin Investigation und Technology) в Гамбурге, которая проводила исследования. - С той разницей, что какао флавониды поступают изнутри и оказывают эффект на организм в целом.

Новая технология изготовления шоколада позволяет сохранить до 80 процентов ценных флавонидов.
"С одной стороны, может показаться, что шоколад и здоровье абсолютно не совместимы. Но, как видите, это совсем не так. Теперь мы приблизились на один шаг к тому, чтобы понять, как можно «подкармливать» кожу изнутри. Ведь так здорово, когда еда является не только вкусной, но и полезной", - говорит Ханс Вринс, представитель Barry Callebaut, ответственный за инновации.

Barry Callebaut – компания, на которую работают 7500 человек в 26 странах, с

главным оффисом в Цюрихе и ежегодным оборотом в 4,9 миллиардов швейцарских франков.

Об открытии швейцарских «шоколадников» было объявлено в сентябре прошлого года. Сейчас Acticoa доступен в ассортименте нескольких популярных европейских марок, таких как Thorntons Antioxi Dark Berryboost, Guylian Extra Seashells и Althaea.

Однако, как уточняет Вринс, «шоколад Acticoa - это не волшебная пилюля, а всего лишь маленькая, но важная часть здорового питания и активного образа жизни». Следовательно, держать такой шоколад рекомендуется на полочке в ванной, а не в шкафчике на кухне.
швейцарский шоколад
Статьи по теме
Массаж шоколадом
Подготовка «себя любимой» к рождественским праздникам

Source URL: *https://dev.nashagazeta.ch/node/9923*