



Биохимики из Кэмбриджского Университета помогли разработать уникально новый рецепт шоколада, благодаря ингредиенту Coso-Lycosome он будет обладать омолаживающим эффектом, все процессы старения благодаря такому шоколаду будут существенно замедляться.

Это изобретение уже было признано многими врачами прорывом в сфере медицине и диетологии, ведь исследователи смогли совместить одно из самых вкусных лакомств и лекарство по борьбе со старением.

Известно, что в какао, которое содержится в шоколаде, много насыщающих кровь и кожу кислородом флаванолов. А новый ингредиент увеличивает способность организма поглощать флаванолы в 20 раз! Ни цвет, ни вкус шоколада при этом не меняются. Один кусочек такого шоколада по силе воздействия на организм будет равен двум плиткам обычного шоколада.

На настоящий момент шоколад должен пройти клинические испытания, чтобы доказать свою действенность, тогда компания-спонсор разработок Lycotec выпустит его на мировой рынок в самые краткие сроки.

«Шоколад уже одобрен для применения в пищевой промышленности, а по силе воздействия один его кусочек равен омолаживающему эффекту двух плиток шоколада», - рассказал основатель компании-производителя Иван Петяев.