



Его отличие от стандартного мороженого в том, что оно сделано из пахты, а не молока или сливок.

Молодая девушка-ученый из Польши Катаржина Школьник разработала мороженое, которое может замедлить процесс старения, улучшить самочувствие и когнитивные способности. Об этом сообщает The First News.

Его отличие от стандартного мороженого в том, что оно сделано из пахты, а не молока или сливок. В пахте находится в пять раз больше фосфолипидов и сфинголипидов, чем в молоке, которые поддерживают работу нервной системы, снижают уровень "плохого" холестерина, обладают противовоспалительными свойствами и замедляют старение клеток. У такого мороженого выше питательная ценность при низкой калорийности. Благодаря пахте в мороженое не нужно добавлять искусственные добавки и химические эмульгаторы. Оно получается легким и низкокалорийным, его смело могут есть те, кто следит за фигурой, передает "Ридус".

Напомним, в Италии законом ограничат содержание воздуха в мороженом. В продукт также хотят запретить добавлять дешевые ингредиенты и перемешивать.