

Пиво лечит простуду, уверяют японские ученые, а так ли все хорошо?

Автор: Администратор

10.12.2012 17:19 - Обновлено 10.12.2012 18:28



Японские ученые выяснили, что избавиться от простуды помогает обычное пиво. Кроме того, пиво оказалось полезно и для профилактики бронхитов, пневмонии и других серьезных недугов. Защитником от вирусов является вещество **гумулон**.

Известно, что хмель является ключевым ингредиентом пива, придающим напитку горький вкус. Он также содержит в себе гумулон, способный защитить организм от вирусов, вызывающих тяжелые формы пневмонии и бронхита (например, RS-вирус), сообщает Российская газета.

Поскольку ученые пока не могут создать вакцину от ОРЗ и насморка, они предлагают просто пить пиво. Но гумулона в этом напитке мало, поэтому специалисты хотят добавлять вещество в еду и питье, *передает «Росбалт»*.



Горькие вещества поступают в пиво из хмеля и придают напитку специфический горьковатый привкус. Эти вещества подразделяют на мало- и высокосмолистые. В зависимости от технологии приготовления и хранения пива, они могут подвергаться полимеризации, окислению и, соответственно, изменять свои изначальные свойства. Малосмолистые вещества, которых особенно много в пиве, состоят из а-кислот, или гумулонов, b-кислот, или лупулинов и группы пока еще неохарактеризованных соединений.

Гумулоны, при их содержании менее 7% от общего количества малосмолистых веществ, обеспечивают только специфические ароматические свойства напитка. Увеличение их содержания сопровождается появлением в пиве горечи. Гумулоны присутствуют в пиве в основном в виде изомерных форм, прежде всего в виде изо-гумулонов, которые отличаются более высокой растворимостью и горьким вкусом. Другая изомерная их форма - ко-гумулоны участвуют прежде всего в формировании

Пиво лечит простуду, уверяют японские ученые, а так ли все хорошо?

Автор: Администратор

10.12.2012 17:19 - Обновлено 10.12.2012 18:28

аромата пива. Однако при увеличении их содержания до 30% от общего количества гумулонов, они начинают проявлять себя как горечь. **Лупулины** также обладают горьким вкусом и выступают в качестве естественных консервантов напитка.

Горькие вещества пива, наряду с другими экстрактивными веществами хмеля, относятся к категории психоактивных соединений. Они оказывают седативное, снотворное, а в больших дозах - и галлюциногенное действие.

Помимо этого, они обладают бактерицидными, бактериостатическими свойствами и оказывают стимулирующее действие на секрецию желудочного сока. Последнее лежит в основе индивидуальной непереносимости пива, которое у людей с повышенной чувствительностью к действию стимуляторов желудочной секреции вызывает неприятные ощущения в области желудка и рефлюкс-реакцию. Вероятно, с этим обстоятельством связано и то, что большинство любителей пива предпочитает светлые сорта напитка с пониженным содержанием горьких веществ.

Показано также, что изо-а-кислоты смолистых веществ пива обладают способностью блокировать рЕ2 рецепторы остекластов и **предотвращать тем самым развитие остеопороза**.

Ну а теперь ложка дегтя в бочку с пивом, поговорим о других эффектах, которые вызывает чрезмерное употребление пива.

Содержание полифенолов в пиве примерно в 10 раз ниже, чем в натуральном виноградном вине и колеблется в пределах 150-300 мг/л. Около 90% фенольных соединений поступает в пиво из солода, а остальные - из хмеля.. Больше всего в пиве содержится антоцианидинов (14-77 мг/л), в состав которых входят лейкоцианидины, протоцианидины и лейкоантоцианидины. **В некоторых сортах пива присутствует одно из наиболее биологически активных фенольных соединений - кверцетин.**

Фенольные соединения пива можно отнести к наиболее ценным в биологическом отношении его компонентам. С действием именно этих соединений связывают положительные эффекты натурального виноградного вина на здоровье. Достаточно хорошо изучены их антиоксидантное и мембраностабилизирующее действие, способность блокировать процесс атероматоза, ингибировать агрегацию тромбоцитов, предупреждать образование тромбов и нормализовывать липидный обмен.

С этими эффектами связывают снижение риска развития ишемической болезни сердца и увеличение продолжительности жизни у лиц, регулярно потребляющих вино в умеренном количестве

Тем не менее, почти все авторы, проводившие анализ связи риска развития болезней сердечно-сосудистой системы с потреблением пива, сходятся в том, что оно увеличивает вероятность развития ишемической болезни сердца. Аналогичным

Пиво лечит простуду, уверяют японские ученые, а так ли все хорошо?

Автор: Администратор

10.12.2012 17:19 - Обновлено 10.12.2012 18:28

образом, исследование влияния разных алкогольных напитков на сосудистый тонус показало, что потребление пива ассоциируется с более высоким уровнем систолического и диастолического АД. У лиц, потребляющих крепкие алкогольные напитки и, особенно, вино в эквивалентных по этанолу дозах, гипертензия менее выражена. Последнее может быть связано с ограниченным содержанием полифенолов в пиве и с негативным действием других компонентов.

Следует отметить также, что потребление пива и крепких алкогольных напитков, в отличие от вина, ассоциируется с повышенным риском развития злокачественных образований в нижних отделах мочевыводящих путей, что также связывают с низким содержанием полифенолов. Вместе с тем, установлено, что фенольные соединения, наряду с другими минорными компонентами пива, обеспечивают его бактерицидное, бактериостатическое действие и облегчают абсорбцию минеральных веществ и других компонентов пищи.

Возможно пиво и предотвращает простуду, как утверждают японские ученые, но то, что пиво увеличивает вероятность инфаркта миокарда, а также образование злокачественных образований в нижних отделах мочеполовой системы тоже факт. Стоит сильно призадуматься, когда Вы решите лечить простуду пивом!!!