

Pivo dobilo znanstvenu podlogu

Autor Doc
Friday, 02 December 2005

Tko ga voli, uživa. Tko ga ne voli, u njemu vidi samo uzrok poveæanju trbušèiæa. Dakako, rijeè je o - pivu. Meðutim, stižu dobre vijesti za sve njegove obožavatelje: istraživanja pokazuju da se pivo može svrstati među o-ne popularne prehrambene articke zbog kojih nas "èesto" grize savijest - èokolada, kava i crveno vino.

Tko ga voli, uživa. Tko ga ne voli, u njemu vidi samo uzrok poveæanju trbušèiæa. Dakako, rijeè je o - pivu. Meðutim, stižu dobre vijesti za sve njegove obožavatelje: istraživanja pokazuju da se pivo može svrstati među o-ne popularne prehrambene articke zbog kojih nas "èesto" grize savijest - èokolada, kava i crveno vino.

Naime, pokazano je da jedan od sastojaka piva, hmelj, sadrži jedinstveni spoj koji inhibira enzime koji izazivaju rak. Spoj, ksantohumol, kojeg su prije 10tak godina izolirali znanstvenici Državnog sveuèilišta Oregon, posjeduje nekoliko jedinstvenih svojstava. Osim što inhibira tumorski rast, kao i enzime koji aktiviraju stanice raka, taj spoj pomaže organizmu da nezdrave spojeve uèini bolje topljivima u vodi, tako da o-ni mogu biti izluèeni iz tijela.

Nažalost, danas se u svijetu sve više proizvode piva sa sve manje hmelja, zbog èega o-na sadrže malo ksantohumola. No, o-ne koje su poznate po svom 'jaèem', gorèem okusu - veæinom piva tipa porter, stout i ale - imaju i mnogo više ksantohumola.

Koliko toèno treba tog spoja da bi se iskusile sve koristi još se ne zna. Ispitivanja na miševima pokazala su da se o-n vrlo brzo metabolizira u organizmu, tako da je teško postiæi veæe koncentracije u nekom određenom trenutku. No, to samo znaèi da treba uzeti još jednu èašu piva.