

## **Хлеб с бетулином - уникальная разработка якутских ученых**

Плодотворное сотрудничество Института биологических проблем и криолитозоны ФИЦ «ЯНЦ СО РАН» с Якутским хлебокомбинатом успешно продолжается - 1 ноября на прилавках магазинов появился вкусный и полезный для здоровья пищевой продукт - хлеб с добавлением бетулина.

На прошедшей по этому поводу встрече с заместителем генерального директора по производству АО «Якутский хлебокомбинат» Ириной Фурман главный научный консультант проекта, д.б.н. Борис Кершенгольц, разработчик серии продуктов с бетулином и.о. заведующего Отделом экологической и медицинской биохимии, биотехнологии, к.б.н. Михаил Шашурин высоко оценили полученные результаты совместной работы.

В чем «изюминка» состава хлеба? Природное вещество, выделяемое из коры березы - экстракт бересты «бетулин». Как и многое в живой природе, он обладает многими уникальными свойствами: гепатопротекторным (защищает печень), противовоспалительным, противовирусным (его противовирусная активность установлена в мировой практике в отношении многих РНК-вирусов, антибактериальными, иммуномодуляторными, противоопухолевыми (предотвращает рост и деление раковых клеток), антиоксидантными, кардиопротекторными (профилактика сердечно-сосудистых заболеваний).

Учитывая его полезные свойства, бетулин рекомендован Министерством здравоохранения РФ в качестве биологически активной добавки к пище. Таким образом, хлеб с бетулином при регулярном или курсовом употреблении оказывает лечебно-профилактическое действие на организм человека, особенно в сезонные периоды обострения эпидемиологической ситуации.

И.о. заведующего Отделом экологической и медицинской биохимии, биотехнологии, к.б.н. Михаил Шашурин: «Бетулин — кристаллическое органическое вещество. Это белое смолистое вещество, заполняющее полости клеток пробковой ткани на стволах берёзы и придающее ей белую окраску, обладает почти нулевой токсичностью. Бетулин имеет не менее 15 полезных для здоровья человека свойств, которые проистекают одно из другого. Об этом стало известно сравнительно недавно, с середины 90-х годов, когда начали изучать это вещество более углубленно. Зная о его пользе и желая применить его в оздоровительных практиках, я обратил на него внимание и в 2017 г. смог выделить его из коры березы. В рамках сотрудничества Института с Якутским хлебокомбинатом идет поэтапная работа по выработке предложений о природных добавках, на этот раз получилось по нашему предложению сделать продукт с бетулином, но на подходе и другие компоненты.

Уникальный хлеб с бетулином - - достойный результат научной деятельности Института биологических проблем и криолитозоны ФИЦ «ЯНЦ СО РАН», являющийся вкладом в дело оздоровления населения.

Пресс-служба ФИЦ «ЯНЦ СО РАН»