

Американские ученые обнаружили, что ГМО-помидоры содержат пептид, который по своему действию похож на «хороший» холестерин.

С помощью генной инженерии американские ученые получили ГМО-помидоры, содержащие пептид, который обладает точно таким же действием, как основной компонент «хорошего» холестерина (холестерина липопротеидов высокой плотности). Ученые накормили этими помидорами мышей, которые употребляли пищу с высоким содержанием жиров. Организм мышей не мог избавиться от «плохого» холестерина (холестерина липопротеидов низкой плотности), что вело к развитию воспаления и атеросклероза.



У мышей, которых кормили ГМО-помидорами, уменьшилось воспаление, повысился уровень «хорошего» холестерина, замедлился процесс формирования атеросклеротических бляшек и снизился риск развития сердечно-сосудистых заболеваний и рака.

«Мы нашли новый способ получения пептида, который действует так же, как основной компонент «хорошего» холестерина. Однако этот пептид в несколько раз эффективнее, и он может попасть в организм в составе помидора», – поясняет один из авторов исследования Алан Фогельман из Калифорнийского университета в Лос-Анджелесе.