



## **Нежелательный прилов идет на изготовление лекарства от гипертонии**

**МЕСТО:** Гранада

**ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ВИДЕО:** 1'47"

**СОДЕРЖАНИЕ:** В Гранадском университете работают над препаратом для лечения повышенного давления на основе рыбы. Для этого используется нежелательный прилов, то есть пойманная рыба, не имеющая коммерческой ценности, которая обычно выбрасывается. Мышечная ткань и жир этой рыбы может использоваться для создания функциональных продуктов питания, понижающих артериальное давление и уровень холестерина.

### **ВИДЕО:**

На прилавки магазинов попадает далеко не весь улов, прибывающий в порт. Существует так называемый прилов, то есть нежелательная рыба, которую ученые Гранадского университета предлагают использовать для создания препаратов от гипертонии.

**Эмилия Мария Гуадикс**  
**УНИВЕРСИТЕТ ГРАНАДЫ**

*«Белок рыбы хорош для понижения давления, холестерина и является антиоксидантом.»*

**Франсиско Хавьер Эспехо**  
**УНИВЕРСИТЕТ ГРАНАДЫ**

*«Он может добавляться в продукты питания для получения других продуктов, помогающих людям, страдающим гипертонией, контролировать давление.»*

До сих пор прилов возвращался в море, но до 90% рыбы при этом погибало. Такое безответственное потребление природных ресурсов наносило непоправимый вред экосистеме. С 2015 года такая практика запрещена в рамках ЕС, поэтому сейчас перед учеными стоит задача найти применение нежелательному прилову.

**Эмилия Мария Гуадикс**  
**УНИВЕРСИТЕТ ГРАНАДЫ**

*«Прилов состоит из рыбы, не имеющей коммерческой ценности, а также особей малого размера или превышающих квоты на вылов.»*

Помимо рыбных белков ученые изучают полезные свойства жиров этих рыб. Они также могут вводиться в состав функциональных продуктов питания.

**Педро Хесус Гарсия**  
**УНИВЕРСИТЕТ ГРАНАДЫ**

*«Сардина, полосатик, ставрида, кошачья акула, пагель – вся эта рыба богата жирами. А рыбий жир является источником жирных кислот Омега-3. С их помощью мы можем увеличить функциональные возможности таких продуктов как молоко, майонез, салатные дрессинги, мороженое.»*



Эти две линии исследования направлены на одну цель – найти применение прилову, который в Испании составляет более 164 тыс. тонн в год.

Если Вы хотите получить более подробную информацию или задать вопрос, обращайтесь по телефону 647 310 157 или по электронной почте [info@historiasdeluz.es](mailto:info@historiasdeluz.es)