



Рубрика: Наука и технологии

Ученые рекомендуют включить блюда корейской кухни в меню космонавтов



02/02/2010 18:58

МОСКВА, 2 фев - РИА Новости. Четыре блюда национальной корейской кухни отныне могут войти в меню космонавтов МКС, передает во вторник агентство Франс Пресс со ссылкой на заявление министерства науки и технологии Южной Кореи. Как сообщает министерство, по результатам исследования московского Института медико-биологических проблем (ИМБП) при Российской Академии Наук, корейское жареное мясо "пюлькоги", а также вареный рис с острыми овощами и мясом "пибимпап" и суп из водорослей были признаны полезными для здоровья космических путешественников. Кроме того, ученые одобрили и один национальный напиток - сок тутовой ягоды (шелковицы).

"Испытания показали, что эта еда способствует улучшению пищеварения и росту числа полезных микроорганизмов в кишечнике", - говорится в заявлении корейского министерства.

Корейскую еду привозила с собой на борт МКС в апреле 2008 года первая южнокорейская женщина-космонавт Ли Со Ён. В частности, она брала в космос квашеную капусту "кимчи".

Теперь Южная Корея надеется, что, благодаря заключению ученых, сможет организовать постоянные поставки в космос своих национальных блюд.

Ранее сообщалось, что южнокорейский Институт атомной энергии подписал с ИМБП соглашение о поставках двух видов напитков и четырех видов готовых к употреблению блюд для 520-суточного эксперимента по имитации межпланетной экспедиции "Марс-500", который стартует в марте.

Международный проект по наземному моделированию полета на Красную планету "Марс-500" проводится в московском Институте медико-биологических проблем (ИМБП) при участии Европейского космического агентства. Новый полугодовой эксперимент станет последним этапом целой серии опытов по имитации межпланетной экспедиции в наземных условиях. В июле 2009 года завершился 105-суточный эксперимент в рамках "Марс-500", в котором приняли участие шесть европейских и российских "марсоноватов".

<http://www.rian.ru/science/20100202/207409025.html>

Версия 3.0 beta. Обо всех замеченных ошибках просьба сообщать на rian-error@rian.ru

Условия использования материалов РИА Новости

© 2008 "РИА НОВОСТИ"