

SÉC THỬ NGHIỆM THÀNH CÔNG NẤU BIA TỪ CÂY XƯƠNG RỒNG

Theo phóng viên tại Séc cho biết, một nhà máy bia ở nước này đã thành công trong thử nghiệm sản xuất bia từ cây xương rồng Nopal.

Loại xương rồng Nopal dùng để nấu bia ở Séc được nhập từ khu vực núi lửa Popocatepetl nổi tiếng ở Mexico dưới dạng lá đã cắt hết gai. Sau đó, lá xương rồng được sấy khô và tán thành bột để nấu bia.

Nước giải khát từ cây xương rồng Nopal. (Ảnh:onlynaturalinc.com)

Hiện nay, một nhà máy bia của Séc đã sản xuất thành công mẻ bia không cồn đầu tiên từ xương rồng Nopal.

Theo các nhà sáng chế, loại bia này rất phù hợp với người bị tiểu đường và vận động viên thể thao. Ngoài ra, nhà máy cũng đã xuất xưởng một lô 40.000 chai bia có cồn nấu từ xương rồng Nopal.

Được biết, Séc đang đàm phán để cung cấp sản phẩm bia mới sang Nga, Ukraine, Anh và Đức.

Theo ý kiến của các chuyên gia, bia nấu từ xương rồng Nopal giàu dinh dưỡng, gồm 17 axit amin và nhiều khoáng chất như canxi, magiê, mangan, sắt, đồng và các vitamin A, B6, C, K và PP rất cần thiết cho cơ thể con người.

Xương rồng Nopal còn có tên dân gian là xương rồng tai thỏ, có thể dùng làm thực phẩm chế biến như với rau hoặc ép lấy nước uống giải khát, tán thành bột và thậm chí để sản xuất nhiều loại thuốc chữa bệnh.