



Излагането на ниски температури предизвиква образуване на новооткрит протеин, който превръща "лошите" мазнини в "добри", съобщава [express.co.uk](http://express.co.uk).

Учени от университета за проучвания в Калифорния публикували материал в онлайн списание *Molecular Cell*, според който мишки с по-високи нива на протеин, излагани на студено време, имали 30 на сто по-ниско тегло от другите мишки, участвали в експеримента. И двете групи са били хранени с богата на мазнини диета.

Бялата мазнина складира енергия и причинява натрупване на тегло. Кафявата мазнина действа като "пещ" за изгаряне на енергия и поддържа телесната топлина, обясняват специалистите. Авторите на настоящото изследване са направили експерименти с мишки, част от които с налични високи нива на протеина, а останалите - с ниски. И двете групи гризачи били подложени на диета, изобилстваща от мазнини. Изследователите са установили, че мишките с високи нива на протеина Zfp516 са натрупали с 30 процента по-малко тегло в сравнение с останалите.

"Кафявата мазнина е активна и използва калориите, за да поддържа телесната топлина. Тя изгаря мазнините и глюкозата. Ако успеем да "впрегнем" това й свойство, може да го използваме в борбата срещу излишните килограми и диабета", пишат изследователите.

Авторите напомнят, че тъй като съвременният човек живее в контролирана температурно среда, количеството на кафявата мазнина в тялото намалява.