

شیری که پرحاشیه شد!



چندی پیش خبری از سوی پژوهشکده بیوتکنولوژی کشاورزی با عنوان "تولید شیر پروبیوتیکی که منجر به کاهش کلسترول می‌شود" منتشر شد که یکی از محققان در تماسی که با ایسنا داشت، با ارائه مستندات تائیدشده از سوی مراجع قانونی اعلام کرد تمام حقوق مادی و معنوی این طرح متعلق به وی است.

به گزارش آگرو فودنیوز به نقل از ایسنا همزمان با برگزاری نمایشگاه زیست‌فناوری در شهریورماه امسال خبری با عنوان اختراع شیر پروبیوتیک از سوی عضو هیات علمی پژوهشکده بیوتکنولوژی کشاورزی منتشر شد.

پیرو انتشار این خبر مهندس باران مرتضوی، کارشناس ارشد میکروبیولوژی مواد غذایی، در تماسی با خبرگزاری دانشجویان ایران (ایسنا) تاکید کرد که وی تنها دارنده سند این اختراع با عنوان "تولید شیر تخمیری پروبیوتیک و شیر تخمیری پروبیوتیک پری بیوتیکی" تایید شده از سوی دقیق‌ترین مراجع علمی و ثبت صادره از سوی سازمان ثبت اسناد و املاک کشور در سال‌های گذشته است.

مرتضوی مالک رسمی عنوان اختراع شیر تخمیری پروبیوتیک و مجری طرح، با اشاره به اجرای این تحقیقات گفت: پس از سال‌ها تجربه، مطالعه شبانه‌روزی، تحقیق، کار و آزمون با صرف هزینه زمانی و مالی شخصی نه تنها به دانش فنی تکنولوژی تولید فرآورده شیری "اسیدوفیلی"

دسترسی پیدا کردم، بلکه برای اولین بار در ایران موفق به تولید شیر تخمیری "پروبیوتیک" و شیر تخمیری "پروبیوتیک پری بیوتیکی" شدم.

وی در شرح اختراع خود افزود: اختراع قابلیت تولید با هر نوع شیر حیوانی، هر نوع پروبیوتیک و هر نوع پری بیوتیکی را دارد.

مجری طرح با تاکید بر اینکه در حال حاضر در جهان شرکتهای محدودی بعضاً با اسرار متفاوت تکنیکی-بالینی شیر اسیدوفیلی را انحصاری تولید کرده‌اند، ادامه داد: در این مطالعات توانستم به دانش کامل فنی آن نیز برای اولین بار در ایران به عنوان زیر مجموعه‌ای از اختراع دست یابم.

به گفته این محقق، شیر اسیدوفیلی به فرآورده‌ای از شیر اطلاق می‌شود که عمدتاً با شیر باز ترکیبی و پروبیوتیک‌های لاکتوباسیلوس تهیه می‌شود.

مرتضوی خاطر نشان کرد: هر تحقیق تکراری بر روی اثرات سلامت بخشی پروبیوتیک‌ها و محصولات پروبیوتیکی مانند اثر کاهندگی کلسترول یا فشار خون از نوع تحقیق بالینی بر روی محصولی است که قبلاً اختراع شده است.

این محقق در این باره توضیح داد: ویژگی‌های عمومی مصرف مقادیر تعیین شده پروبیوتیک‌ها مانند اثرات پیشگیری-درمانی این نوع شیرها در انواع سرطان‌ها، کاهش کلسترول، کاهش فشار خون، تقویت سیستم ایمنی، درمان اسهال عفونی کودکان، افزایش عمر، کاهش دفعات سرماخوردگی بارها در جهان تحقیق و ثابت شده‌اند.

وی اضافه کرد: نکته حائز اهمیت آن است که پروبیوتیک‌ها ویژگی‌های اختصاصی دارند، مثلاً "اگزالوباکتر"ها برای بیماران کلیوی مفید است.

مرتضوی ادامه داد: بر اساس تحقیقات مختلف، مصرف پروبیوتیک‌ها فقط در مقادیر 10^6 - 10^8 CFU می‌تواند دارای اثرات سلامت بخشی باشد و بر اساس مطالعاتم و آخرین پژوهش‌ها، محیط اسیدی معده، نمک‌های صفراوی و ... 10^8 CFU را در محصول نهایی توصیه می‌کنم. مقادیر بیشتر طعم نامطلوبی به محصول می‌دهند.

وی با تاکید بر اینکه پروبیوتیک‌ها محدودیت مصرف دارند، اظهار

کرد؛ به عنوان مثال به دلیل تقویت شدید سیستم ایمنی بدن توسط پروبیوتیک‌ها، بدن نسبت به عضو پیوندی واکنش دفاعی نشان می‌دهد، لذا بیماران پیوندی باید از مصرف محصولات پروبیوتیکی خودداری کنند.

این محقق حوزه میکروبیولوژی غذایی با تاکید بر اینکه برخی از پری بیوتیک‌ها عصاره‌های گیاهی هستند، یادآور شد: ولی بطور کلی پری بیوتیک‌ها نیز مانند پروبیوتیک‌ها دارای اثرات سلامت بخشی فراوانی هستند.

وی خاطر نشان کرد: از آنجا که بر اساس قوانین مالکیت فکری تولید، توزیع، استفاده و یا واگذاری، حق انحصاری مخترع صاحب سند اختراع است، از این رو هر گونه تعدی به حقوق مالکیت فکری مخترع و مولف، تخلف از قانون محسوب می‌شود.

این محقق از ثبت اختراع خود در سازمان ثبت اسناد و املاک کشور ایران در سال‌های گذشته خبر داد و گفت: به عنوان تنها مالک انحصاری تولید، توزیع، استفاده و یا واگذاری این محصول سلامت بخش و سودآور، به دنبال سرمایه گذار برای تولید انبوه آن هستم که البته پیشنهاداتی در این زمینه ارائه شده و در حال بررسی پیشنهادات سرمایه‌گذاران هستم.

