

تولید شیر پروبیوتیک پیشگیری‌کننده از عفونت‌های دستگاه گوارش در کشور



محققان پژوهشکده بیوتکنولوژی کشاورزی برای نخستین بار در کشور موفق به تولید شیر پروبیوتیک شدند که ضمن پایین بودن کلسترول آن در پیشگیری از عفونت‌های دستگاه گوارشی موثر است.

به گزارش ایسنا، دکتر محمدامین حجازی، عضو هیات علمی پژوهشکده بیوتکنولوژی کشاورزی و مجری طرح در این باره اظهار کرد: در شیر تخمیری پروبیوتیک که با استفاده از استارترهای بومی تولید شده، میزان کلسترول ۵۰ درصد کمتر از شیر کامل است و میزان نمک آن هم ۸۰ درصد کمتر از نوشیدنی‌های تخمیری رایج است. برخورداری از باکتری‌های پروبیوتیک با قابلیت کاهش کلسترول و تولیدکننده باکتریوسین از جمله ویژگی‌های شیر تخمیری پروبیوتیک است.

وی تنظیم کلسترول خون، جلوگیری از عفونت‌های سیستم گوارش و تقویت سیستم ایمنی بدن را از فواید استفاده از این محصول عنوان کرد.

حجازی گفت: شیر تخمیری پروبیوتیک برای افراد حساس به لاکتوز شیر، بیماران قلبی به دلیل کم نمک بودن و افراد با فشار خون بالا بسیار قابل استفاده است.

به گفته وی، شیر کامل گاو، گونه‌های مختلف لاکتوباسیل پروبیوتیک بومی، عصاره گیاهان دارویی، نمک تصفیه شده ۲ درصد (که ۸۰ درصد کمتر از نوشیدنی‌های تخمیری رایج است) ترکیبات این محصول را تشکیل

می‌دهد .

بر اساس این گزارش، این دستاورد در نمایشگاه زیست‌فناوری که از ۲۷ شهریور ماه جاری در محل مصلاي امام خميني (ره) تهران آغاز به کار کرده و تا امروز ۲۹ شهریورماه ادامه دارد، رونمایی شد.