دستاوردی دیگر از محققان کشور؛ تولید شیری با طعم دوغ که قادر به کاهش کلسترول است



رییس پژوهشکده بیوتکنولوژی کشاورزی شمال غرب و غرب کشور از تولید شیر پروبیوتیک خبر داد و گفت: نتایج تست‌های آزمایشگاهی و مدل‌های آزمایشگاهی اثرات این محصول در کاهش کلسترول و خاصیت آنتی باکتریال آن به اثبات رسیده است.
دکتر محمد امین حجازی، مجری طرح در گفت‌وگو با خبرنگار ایسنا، پروبیوتیک‌ها را میکروارگانیزم‌هایی دانست که وقتی به صورت زنده مصرف می‌شوند، در میزبان اثرات مثبتی دارند و افزود: مصرف این میکروارگانیزم‌ها در مواد غذایی موجب ارتقای سطح سلامت میزبان خواهد شد.

وی با بیان اینکه بر این اساس از ۱۲ سال قبل تحقیقاتی را در پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی در زمینه پروبیوتیک‌ها اجرایی کردیم، اظهار کرد: این مطالعات در زمینه‌هایی چون جداسازی و شناسایی و ارزیابی سویه باکتری‌های اسیدلاکتیک بوده است؛ چراکه این سویه‌ها دارای پتانسیل پروبیوتیک هستند.

حجازی هدف از این مطالعات را معرفی یکسری سویه‌های پروبیوتیک به صنعت غذایی کشور ذکر کرد و یادآور شد: در حال حاضر عمده

پروبیوتیک‌های موجود در بازار کشور از سویه‌های خارجی است و این درحالی است که سویه‌های بومی علاوه بر آنکه به توسعه اشتغال دانش‌بنیان کمک می‌کند، دارای اثربخشی زیادی است.

به گفته مجری طرح، نتایج تحقیقات نشان داده است که اثربخشی سویه‌های پروبیوتیک به ژنتیک آنها بستگی زیادی دارد، از این رو سویه‌هایی که از محیط پیرامون ما جداسازی شوند، دارای اثربخشی بالاتری نسبت به سویه‌هایی است که از محیط‌های دیگری وارد می‌شوند.

حجازی ادامه داد: در مرحله بعدی این تحقیقات تلاش کردیم که از سویه‌هایی در صنایع غذایی استفاده شود که دارای اثرات فیزیولوژیکی چون کاهش کلسترول و خاصیت آنتی باکتریال باشند و از عفونت‌های سیستم گوارش جلوگیری کنند.

وی از دستیابی به موفقیت‌هایی در این زمینه خبر داد و گفت: در این مطالعات توانستیم سویه‌هایی را جداسازی کنیم که ما را به اهداف مورد نظر نزدیک کند.

حجازی با اشاره به نتایج به دست آمده اظهار کرد: تست‌های آزمایشگاهی و آزمایش بر روی مدل‌های حیوانی نشان داد که استفاده از این سویه‌ها بر کاهش کلسترول اثرات خوبی داشته است، ضمن آنکه خاصیت آنتی باکتریال آن نیز به اثبات رسید.

این محقق با بیان اینکه در این مطالعات سویه‌های استخراج شده بر اساس بازارپسندی و ذائقه مردم ایران انتخاب و تولید شده است، خاطر نشان کرد: با استفاده از این سویه‌ها نوشیدنی را تولید کردیم که کاهش دهنده کلسترول و کنترل کننده سیستم ایمنی است؛ ضمن آنکه مورد پسند ذائقه ایرانی است.

وی نوشیدنی تولید شده را شیر تخمیری دانست و یادآور شد: تخمیر این شیر بر اساس استارترها صورت گرفته و در محصول تولید شده میزان کلسترول آن نسبت به شیرهای معمول ۵۰ درصد کمتر و در فرمولاسیون آن نمک کمی استفاده شده است؛ از این رو مصرف این محصول برای افراد مبتلا به فشار خون بالا و یا بیماری قلبی مناسب است.

حجازی با تاکید بر اینکه شیر تولیدشده برای افراد مبتلا به عدم تحمل به لاکتوز قابل مصرف است، در این باره توضیح داد: از آنجایی که لاکتوز این شیر در طول تخمیر متابولیزه می‌شود، قابل مصرف برای افرادی که مبتلا به عدم تحمل به لاکتوز هستند، است.

وی تاکید کرد: تست‌هایی که بر روی مدل‌های حیوانی انجام شد، نشان داد که این محصول در کاهش کلسترول موثر است و امیدواریم به زودی با کمک شرکت‌هایی که مشتری این محصول هستند، تست‌های انسانی انجام شود تا اثرات کاهش کلسترول را در انسان به اثبات برسانیم.

حجازی در خصوص اینکه چرا در تولید این شیر به سمت محصولی رفتند که عطر و طعم آن شبیه دوغ است، گفت: به دلیل آنکه مردم ما شیر تخمیر شده را در قالب دوغ می‌شناسند. محصولاتی در این زمینه در دنیا تولید شده که دارای طعم شیرین هستند که مورد پسند کشور نیست؛ از این رو سویه‌هایی را انتخاب کردیم که نزدیک به عطر و طعم دوغ است.

رییس پژوهشکده بیوتکنولوژی کشاورزی شمال غرب و غرب کشور با بیان اینکه در فرمولاسیون دوغ مخلوط آب و دوغ است و میزان آب آن ۵۰ و ۴۰ درصد است، خاطرنشان کرد: ولی در این محصول آب مخلوط نمی‌شود و این محصول شیرکامل است که تخمیر در آن انجام شده و از نظر عطر و طعم شبیه دوغ است؛ ولی از نظر فرمولاسیون از آب در آن استفاده نشده است.