

دستیابی محققان به نانو محصول ضد سرطان با ماده موثره زعفران



گروهی از محققان دانشگاه علوم کشاورزی گرگان با استخراج ماده موثره زعفران و با بهره گیری از نانو فناوری به محصول پایدار ضد سرطان دست یافتند.

به گزارش ایسنا، مهدی جعفری مجری طرح، اجرای این طرح را در راستای ایجاد ارزش افزوده دانست و گفت: ما در این طرح با عنوان "بهینه سازی و مدل سازی استخراج و میکروانکپسوله کردن ترکیبات موثره زعفران" ترکیبات موثره زعفران با اثراتی چون ضد سرطان و ضد استرس را استخراج و سپس با کاربرد نانو حامل هایی محصولی پایدار تولید کردیم.

وی با بیان اینکه این طرح با پشتیبانی صندوق حمایت از پژوهشگران و فناوران معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری انجام شد، خاطر نشان کرد: با توجه به ظرفیت بالای کشور به عنوان بزرگترین تولید کننده زعفران در جهان نتایج این تحقیق کمک زیادی به اقتصاد و رشد صنعت بومی این محصول می کند.

جعفری ادامه داد: در این طرح از فناوری ریز پوشانی استفاده شد و با کاربرد آن زعفران را به ماده ای قابل استفاده در صنایع بهداشتی و غذایی تبدیل کردیم. پس این گیاه را با فناوری پیوند دادیم تا راهکاری برای جلوگیری از خام فروشی آن ارائه دهیم.

عضو هیات علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان خاطر نشان کرد: ترکیبات دارویی و زیست فعال مورد نیاز بدن در فناوری ریز پوشانی داخل پوششهایی در مقیاس نانو و میکرو قرار میگیرد. در این صورت ماده از شرایط نامساعد محیط و فرآیند در امان میماند. پس از آن به صورت هدفمند به بافتهای بدن میرسد.

بر اساس اعلام معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری، به گفته وی، این طرح با موفقیت در سطح پایلوت انجام و ثبت اختراع شده است. هم اکنون نیز در مراحل تجاریسازی قرار دارد.

سرویس خبری: صنعت غذا