ماست ضدالتهابی به بازار آمد

کورکومین خالص می‌تواند مزایای سلامتی ماست پروبیوتیک را بهبود بخشد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)، به نقل از هلث، ماست‌های پروبیوتیک مملو از باکتری‌های خوب هستند که سلامت روده را بهبود می‌بخشند و به هضم غذا کمک می‌کنند. باکتری‌های مفید برای روده شما دارای مجموعه‌ای از فواید سلامتی هستند اما گنجاندن مواد افزودنی، اثربخشی آنها را چند درجه کاهش می‌دهد.

گروهی از محققان لهستانی به دنبال جایگزینی افزودنی‌های مضر با کورکومین بودند، عاملی طبیعی که به زردچوبه رنگ می‌دهد و دارای خواص ضد التهابی و آنتی‌اکسیدانی غنی است.

با توجه به این واقعیت که کورکومین محلول در آب نیست، بدن قادر به دریافت مقادیر کافی برای تولید یک نتیجه بیولوژیکی نیست. کارشناسان کورکومین را به ماست پروبیوتیک اضافه کردند تا ارزیابی کنند که آیا در محصول لبنی حل شده است یا خیر و در عین حال به حفظ آن کمک کند.

به خوبی شناخته شده است که کورکومین دارای اثرات ضد میکروبی، ضد التهابی و تقویت‌کننده سیستم ایمنی است با این حال، نامحلول در آب است که یکی از دلایل اصلی این است که بدن ما قادر به جذب مقادیر کافی برای آن نیست.

محققان اظهار کردند: ما می‌خواستیم ببینیم که آیا امکان ایجاد یک محصول لبنی حاوی کورکومین به شکل زیستی که برای مصرف‌کننده نیز جذاب باشد، وجود دارد یا خیر.

این ماست پروبیوتیک از نوعی کورکومین به نام NOMICU L-۱۰۰ تشکیل شده است که بهتر از انواع دیگر آن در آب حل می‌شود. سپس با ماست حاوی عصاره استاندارد زردچوبه مقایسه شد تا مشخص شود که کدام یک در از بین بردن مخمر، قارچ‌ها و باکتری‌ها طی ۲۸ روز بهتر عمل می‌کند.

گروهی از آزمایش‌کنندگان خبره ارزیابی کردند که آیا در این دوره تغییری در رنگ و طعم ماست وجود دارد یا خیر. در پایان مشخص شد که NOMICU L-۱۰۰ با نتایج بهتر از رقیب خود برتری یافت.

دکتر بونیوفسکا-اولینیک گفت: ما دریافتیم که NOMICU L-۱۰۰ در مهار رشد مخمر، قارچ‌ها و باکتری‌ها بهتر از عصاره استاندارد زردچوبه است. سطح توصیه شده باکتری اسید لاکتیک خوب موجود در ماست‌های تخمیری و زنده را حفظ کرد.

ماست حاوی عصاره استاندارد زردچوبه در حالت همگن و بدون ایجاد لایه‌ای از آب روی آن کمی بهتر بود. با این حال، طعم تلخی داشت و پس از هفته اول نگهداری در یخچال طعم آن بدتر شد بنابراین جذابیتی نداشت. علاوه بر این، رنگ آن به سمت انتهای سبز طیف زرد بود، در حالی که NOMICU رنگ را به سمت انتهای قرمز تغییر داد و جذاب‌تر به نظر رسید. NOMICU طعم شیرین، غنی و خامه‌ای به ماست داد و تا پایان ۲۸ روز نگهداری در یخچال ثابت ماند.

اکنون محققان امیدوارند که نوع جدید کورکومین را به سایر محصولات لبنی اضافه کنند تا مزایای سلامتی همچنین ماندگاری آنها را افزایش دهند.

سرویس خبری: تغذیه و سلامت

منبع: هلث