

ارتقای ارزش غذایی روغن شاهدانه با فرمولاسیون نانویی



یک شرکت تغذیه‌ای تایلند با امضای قراردادی با محقق ایرانی توانست با استفاده از فرمولاسیون نانویی، ارزش غذایی روغن شاهدانه را که دارای خواص درمانی است، افزایش دهد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از ایسنا، یک شرکت تغذیه‌ای تایلندی (سوپریم فارماتک) متخصص در زمینه تولید محصول، از فناوری نانو سبز جدیدی رونمایی کرده که برای به حداکثر رساندن ارزش غذایی روغن شاهدانه قابل استفاده است. این شرکت به تازگی از آزمایش موفقیت‌آمیز فناوری نانوکپسولاسیون روغن شاهدانه بدون حلال خبر داده است.

طبق گفته مسئولان سوپریم فارماتک، این فناوری با استفاده از فناوری ای توسعه یافته که به آن روش "مطفری" گفته می‌شود. این روش توسط پروفسور محمدرضا مظفری ایجاد شده است. مظفری پنج کتاب، هشت حق ثبت اختراع و نزدیک به ۳۰۰ مقاله در زمینه فناوری نانو دارویی تالیف کرده است.

در دسامبر سال گذشته، این شرکت اعلام کرد توافق‌نامه‌ای با مظفری برای تولید نسل جدیدی از محصولات مکمل غذایی با استفاده از فناوری لیپوزومال امضا شده است.

نانوکپسولاسیون، فناوری قرار دادن نانوذرات جامد، مایع یا گاز در داخل ماده‌ای دیگر است که به‌عنوان ماتریس یا پوسته شناخته می‌شود. نانوکپسولاسیون اغلب با استفاده از حلال‌ها تولید می‌شود که به گفته پروفیسور مظفری مضر بوده و سازگار با محیط‌زیست نیستند.

مظفری می‌گوید روش جدید وی را می‌توان یک فناوری سبز دانست. سوپریم فارماتک می‌تواند با این فناوری ارزش غذایی روغن‌های استخراج شده از دانه‌ها را افزایش دهد.

در یک بیانیه مطبوعاتی آمده است: «مطالعات علمی نشان می‌دهد که روغن استخراج شده از دانه‌ها می‌تواند به برخی از مسائل بهداشتی مانند التهاب، بیماری‌های پوستی، بیماری‌های روحی، عصبی و قلبی کمک کند. این موضوع در درجه اول به‌دلیل محتوای زیاد اسیدهای چرب اشباع نشده (PUFA) ضروری از جمله اسیدهای چرب امگا ۳ و امگا ۶ است. روغن دانه کنف یک روغن بسیار منحصر به فرد بوده، حاوی امگا ۶ و امگا ۳ در بهینه‌ترین نسبت ۳:۱ است.»

برای افرادی که ماهی زیادی نمی‌خورند، روغن دانه کنف می‌تواند منبع خوبی از EPA (اسید ایکوزاپنتائوئیک) و DHA (اسید دوکوزاهگزانوئیک) باشد. EPA و DHA دو فرم اساسی اسیدهای چرب امگا ۳ به همراه اسید آلفا-لینولنیک (ALA) هستند.

طبق گفته مسئولان سوپریم فارماتک، نانوکپسولاسیون بدون حلال ارزش غذایی روغن کنف را به حداکثر می‌رساند، کاربرد این روغن را گسترده‌تر می‌کند و ارزش تجاری آن را افزایش می‌دهد.

سوپریم فارماتک می‌گوید که قصد دارد با استفاده از فناوری جدید خود، روغن دانه کنف را به روغن و پودرهای خشک تبدیل کند.

سرویس خبری: کشاورزی

منبع: ایسنا