

مطالب این شماره:

- * شیرهای غنی از لیزوزیم
- * فواص ضد سرطانی انار
- * آرد ذرت و پاستای بدون گلوتن
- * افزایش مصرف نان قهوه ای



مونا گیویان
متین یسوی

تحقیقات جدید علم نانو بر خاصیت ضد سرطانی انار

ترکیبات فعال زیستی انار در صورت تبدیل به ذرات نانو توسط ژلاتین، می تواند قدرت ضد سرطانی قابل ملاحظه‌ای داشته باشد.

طبق تحقیقات دانشمندان دانشگاه فلوریدا، قابلیت اثر بخشی در جلوگیری از رشد و گسترش سلول‌های سرطانی از ویژگی‌های این ترکیبات به شمار می‌آید که در صورت تبدیل به ذرات نانو، کارایی ترکیبات مورد نظر به بیش از ۴۸ درصد افزایش می‌یابد. البته از آنتی اکسیدان‌های موجود در انار، تنها شکل پانیکالاژین می‌تواند با ژلاتین پیوند برقرار کند و این خاصیت را از خود نشان دهد.

انار منبعی غنی از آنتی اکسیدان‌ها است که در سلامت قلب، بهبود آرتروز و جلوگیری از سرطان پروستات نقش مهمی دارد.



۷ آوریل ۲۰۱۱

(منبع: Nutra Ingredients)

تولید شیرهای غنی از لیزوزیم توسط گاوهای اصلاح نژاد شده



محققان دانشگاه کشاورزی چین با کاربرد مهندسی ژنتیک، موفق به تولید نسخه نو ترکیبی از پروتئین لیزوزیم انسان در شیر گاو شدند.

لیزوزیم پروتئینی ضد باکتریایی است که نوزاد انسان را از عفونت‌های میکروبی محافظت می‌کند. این پروتئین به طور گسترده در مایعات بدن (اشک، بزاق و شیر) موجود می‌باشد اما تنها به میزان بسیار اندکی در شیر گاو یافت شده است.

لیزوزیم‌های تولیدی توسط این تکنیک، خصوصیات فیزیکوشیمیایی مشابهی نسبت به نسخه طبیعی خود دارا هستند که از آن‌ها می‌توان به وزن مولکولی و میزان تجزیه باکتریایی اشاره نمود. لیزوزیم‌های نو ترکیب و طبیعی، نیاز به شرایط همانندی برای واکنش پذیری دارند و ترکیبات آن‌ها از نظر لاکتوز، پروتئین، چربی کل و مواد جامد، تفاوت چشمگیری را نشان نداده است.

۵ آوریل ۲۰۱۱ (منبع: AP-Food Technology)

افزایش مصرف نان قهوه ای در برابر نان سفید

بنا به آمار جدید Kantar World panel، در هفته اخیر مصرف نان سفید در انگلستان نسبت به سال ۲۰۱۰ یک درصد کاهش یافته و برخلاف آن میزان تقاضا برای مصرف نان قهوه‌ای با افزایش ۶ درصدی همراه بوده است. نزدیک به ۶۵ درصد از مصرف کنندگان نان قهوه‌ای را افراد بالای ۴۵ سال شامل می‌شوند. تحقیقات جدید پیش بینی کرده است که امسال فروش نان‌های غنی شده با مواد مغذی در استرالیا، رشد ۱۵-۱۰ درصدی خواهد داشت.



۸ آوریل ۲۰۱۱ (منبع: Bakery and Snacks)



کاربرد آرد ذرت در پاستای بدون گلوتن

اسپاگتی بدون گلوتن با محتوای بالای آرد ذرت، می‌تواند به عنوان جایگزینی مناسب برای پاستای بیماران سلیاکی در نظر گرفته شود. با توجه به تحقیقات صورت گرفته در دانشگاه فوجیای ایتالیا، این نوع اسپاگتی‌ها علاوه بر داشتن ارزش تغذیه‌ای بالاتر، دارای بافتی با ثبات و استحکام بیشتر نیز می‌باشند. استفاده از آرد ذرت، فرصت جدیدی را در بازار تولید ماکارونی‌های بدون گلوتن ایجاد می‌کند.

۵ آوریل ۲۰۱۱ (منبع: Bakery and Snacks)