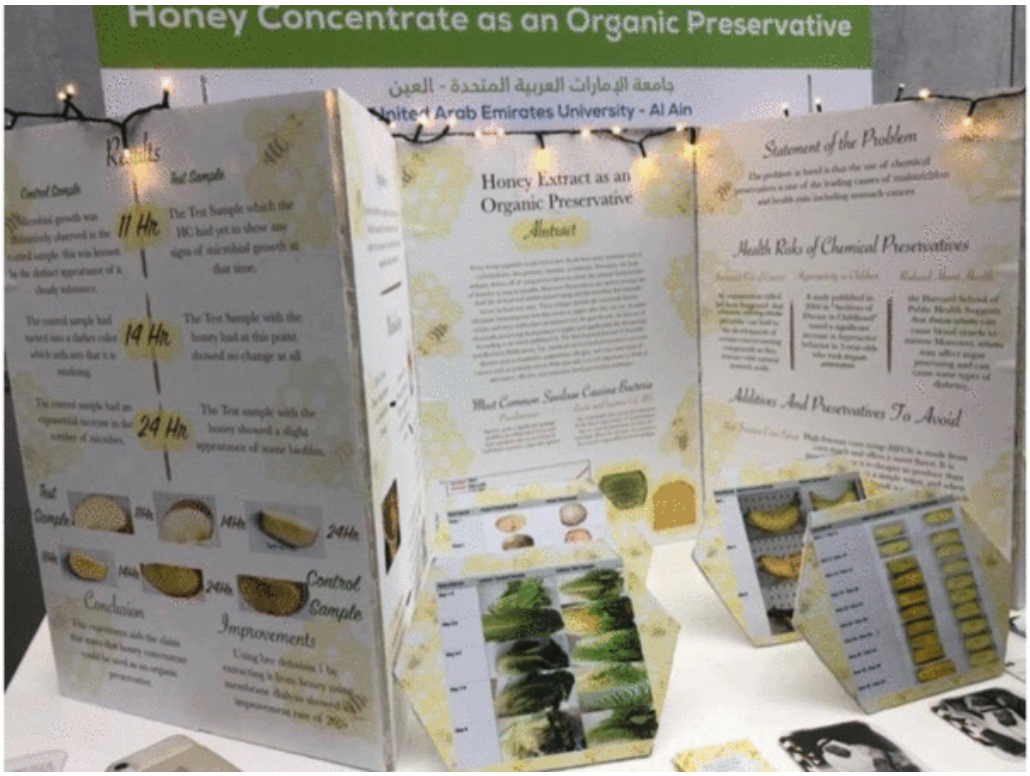
ملاحق الخليج, ملحق شباب الخليج

21 يناير 2020 03:16 صباحا

العسل يحفظ الأغذية».. تقنية بديلة للمواد الكيميائية»



متابعة: علي داوود

استخدام العسل كمادة عضوية حافظة للأغذية»، مشروع ابتكار أنجزته ميثاء محمد النهدي التي تدرس طب التغذية» في جامعة الإمارات في العين. ويهدف المشروع إلى اقتراح تقنية بديلة لحفظ الأغذية، والابتعاد عن استخدام المواد الكيميائية الضارة في الحفاظ على الخضروات والفواكه، واستبدال المادة المستخلصة من العسل بها.وتقول النهدي: «يقوم المشروع على استخدام العسل كمادة حافظة عضوية آمنة ومضادة للميكروبات، كبديل صحي للمواد الحافظة الكيميائية».وتضيف النهدي: «بعد إجراء بحث دقيق في خصائص العسل اكتشفت أن له خصائص مضادة للميكروبات مما يمنع نموها، كما يحتوي على مركب الهيدروجين بيروكسايد المعروف بقدراته على قتل البكتيريا وهو «ببتيد» مشتق من البكتيريا متوفر في النحل يحفظ العسل من «defensin-1» والميكروبات، كما يحتوي على التلف، ومع هذه الخصائص أدركت أنه يمكن استخدام العسل في الحفاظ على الأغذية».

ومسحت العسل على تفاحة وكانت «dehydration»توضح النهدي:«جففت العسل وأزلت الماء من خلال عملية النتيجة إيجابية، وأثبتت الفرضية المقترحة أنه بالفعل يمكن استخدام العسل كمادة عضوية حافظة للأغدية، وبعد إجراء membrane» من العسل في المختبر عن طريق تقنية «defensin-1»كثير من الدراسات استخلصت مادة وتم مسح التفاحة بالمادة وكانت النتيجة إيجابية أيضاً. وأعمل على زيادة فاعلية المشروع وتطبيقه على «dalysis جميع أنواع الطعام».

وتوضح النهدي: «المشروع يمكن تطبيقه من خلال عدة طرق، فيمكننا تطبيقه كسائل يضاف إلى سطح الأغذية أو كمادة لحقنها».

وتؤكد النهدي أن المشروع يسهم في رفع مستوى صحة المجتمع مع استخدام المادة الصحية للحفاظ على الأغذية، وخفض نسبة الأمراض و يتماشى مع رؤى قيادتنا في مجال الصحة والوقاية من الأمراض في الدولة، ويسلط الضوء على أهمية الوقاية من الأمراض من خلال الأغذية، والتوقف عن استيراد المواد الحافظة من الخارج.

"حقوق النشر محفوظة "لصحيفة الخليج .2024 ©