

أرز هجين باللحم البقري





إعداد: محمد عز الدين

ابتكر باحثون، في جامعة يونسى، بكوريا الجنوبية، أرزاً هجيناً جديداً، يتكون من خلايا من الدهون والنسيج العضلي البقري، يشبه مزيجاً من اللحم المفروم والأرز.

وقال سوهيون بارك، الأستاذ في الجامعة، والباحث الرئيسي للدراسة: «المزيج الجديد غني بالمواد الغذائية، إذ يحتوي الأرز على مستوى عالٍ من المغذيات، لكن إضافة خلايا من الماشية يعزز من قيمته الغذائية، فهو يحتوي على نشا بنسبة 80%، و20% هي البروتين والمواد المغذية الأخرى».

وأضاف: «غلطنا حبوب الأرز بجيلاتين السمك والأنزيمات الغذائية لمساعدة الخلايا على زيادة كمية المواد الخلوية التي تتمسك بالأرز وتنمو عليه، ثم قمنا ببذر حبوب الأرز في خلايا عضلات البقر والخلايا الجذعية الدهنية، وتركناها لتنمو في طبق بتري لمدة 9 إلى 11 يوماً، وفي نهاية فترة الزراعة، اختبرنا الأرز لدراسة هيكله ومحتواه الغذائي، ووجدنا أن «هجين اللحم البقري والأرز كان أكثر تماسكاً وهشاشة من الأرز العادي».

وتابع: «يحتوي الأرز الجديد على نسبة أعلى بكثير من البروتين والدهون، مقارنة بالأرز غير المعالج، وسيكون إنتاج الأرز اللحمي، أقل تكلفة من إنتاج لحم البقر لكل غرام من البروتين، من حيث الانبعاثات والتكلفة المالية، كما أن الدهون، والنسيج العضلي البقري، تضيف مركبات رائحة مختلفة إلى الأرز، ما قد يكون ممتعاً للطهاة لتجربته».