



نان غنی شده با هسته خرما تولید شد/ ویژه بیماران گوارشی و دیابتی

محققان یک شرکت دانش بنیان در شهرک علمی و تحقیقاتی اصفهان موفق به تولید نان غنی شده از هسته خرما شدند که برای بیماران دیابتی و گوارشی مفید است.

محققان یک شرکت دانش بنیان در شهرک علمی و تحقیقاتی اصفهان موفق به تولید نان غنی شده از هسته خرما شدند که برای بیماران دیابتی و گوارشی مفید است. علیرضا حیدری، مدیر بازرگانی یک شرکت دانش بنیان در شهرک علمی و تحقیقاتی اصفهان در گفتگو با خبرنگار مهر اظهار داشت: با توجه به اینکه ایران، دومین تولید کننده ضایعات خرما است و همین ضایعات می تواند مشکلات زیست محیطی ایجاد کند، به همین دلیل تصمیم گرفتیم که از هسته خرما بهره وری داشته باشیم. وی با بیان اینکه هسته خرما به راحتی تجزیه پذیر نیست، افزود: بر همین اساس، تصمیم گرفتیم که بر پایه فرآورده های سلامتی از ضایعات خرما محصولات از جمله نان تولید کنیم. وی با بیان اینکه هسته خرما خاصیت نگهدارنده دارد، اظهار داشت: در هسته خرما، «سلنیوم» بیشترین فلزی است که وجود دارد؛ می توان از این فلز به عنوان فولاد قوی گیاهی یاد کرد؛ این فلز عنصری بوده که خاصیت نگهدارندگی را در هسته خرما به وجود می آورد. وی افزود: همچنین ۷۰ درصد هسته خرما فیبر بوده که می تواند برای بیماری های گوارشی مفید و موثر واقع شود؛ علاوه بر اینها روی، آهن و... در هسته خرما به وفور وجود دارد. حیدری با بیان اینکه به دلیل خواص زیادی که در هسته خرما وجود دارد درصدد آمدم تا از آن، نان غنی شده تولید کنیم، اظهار داشت: استفاده از هسته خرما برای بیماران گوارشی، کنترل چاقی و بیماران دیابتی مفید خواهد بود. مدیر بازرگانی این شرکت دانش بنیان تولید کننده نان با هسته خرما افزود: در حال حاضر این نوع نان غنی شده در بازار اصفهان وجود دارد و درصدد هستیم که بازار خود را برای توزیع آن، در سراسر کشور نیز گسترش دهیم. وی افزود: نان حاوی آرد هسته خرما، دارای مقادیر قابل توجهی سلنیوم، روی و منگنز بوده و از نظر ویتامین های A، E و خانواده B نیز غنی شده است. به گفته وی، علاوه بر این، به دلیل وجود درصد بالای فیبر رژیمی در نان غنی شده با آرد هسته خرما، با مصرف منظم این نوع نان، چربی، کلسترول و فشار خون کاهش یافته و باعث کاهش وزن بدن نیز می شود. وی عنوان کرد: همچنین مصرف این نوع نان باعث بهبود برخی اختلالات گوارشی نظیر یبوست می شود، از سوی دیگر به دلیل عدم وجود اسید فایتیک خصوصیات منفی نان های حاوی سبوس گندم را ندارد. حیدری تصریح کرد: در این شرکت موفق شدیم دستگاهی را طراحی کنیم تا با استفاده از آن، هسته خرما را در بدون وجود اکسیژن و در دمای پایین آسیاب کنیم.