

استویا رقیب سرسخت شیرین کننده های مضر



پژوهشکده بیوتکنولوژی کشاورزی با دستیابی به فناوری تکثیر انبوه گیاه قندی استویا از طریق کشت بافت، تحلی چشمگیر در کاربرد گسترده این قند گیاهی به ویژه برای کاهش دیابت در مبتلایان به این بیماری فراهم خواهد کرد.

پژوهشکده بیوتکنولوژی کشاورزی با دستیابی به فناوری تکثیر انبوه گیاه قندی استویا از طریق کشت بافت، تحلی چشمگیر در کاربرد گسترده این قند گیاهی به ویژه برای کاهش دیابت در مبتلایان به این بیماری فراهم خواهد کرد. به گزارش مهر از رشت، دیابت یکی از شایع ترین بیماری جوامع بشری بوده که حدود دو درصد از مردم جهان و بیش از شش تا 10 درصد از مردم ایران به آن مبتلا هستند و با احتساب افراد در معرض خطر دیابت در کشور این درصد قابل توجه خواهد بود. بیماران دیابتی و افراد در معرض نقش عمده ای در کنترل بیماری خود دارند، به طوریکه تغذیه و رژیم مناسب یکی از شروط اساسی کنترل موفق بیماری است. به دلیل تمایل بالای مصرف محصولات قندی در کشور، ضروریست تولید محصولاتی با عدم قابلیت جذب و با قابلیت جذب کمتر قند در این خصوص امروزه استفاده از قند حاصل از گیاه استویا که قندی با منشا طبیعی است، در بسیاری از کشورها مورد استقبال جدی قرار گرفته است.

ماده شیرین کننده حاصل از گیاه استویا که به «اسویوزاید» معروف است و کالری زا نبوده و بدین ترتیب نمی تواند موجب افزایش میزان قند در افراد دیابتی و بالا رفتن فشار خون شود. به دلیل نداشتن اثرات سو مصرف قندهای مصنوعی از دیگر قابلیت های این قند و جایگزینی شیرین کننده های مصنوعی مانند «آسپارتاموساخارین» و «سیکلومات» به کار رود که بدون اینکه اثر سو ناشی از مصرف این شیرین کننده ها و محدودیت های آنها را داشته باشد، ازسوی تکثیر گیاه استویا با توجه به قوه نامیه بسیار ضعیف آن از طریق قلمه با مشکلاتی مواجه بود از اینرو با توجه به مزایای کشت بافت و این روش تکثیر ترجیح داده می شود. بر این اساس به منظور تامین گیاهچه مورد نیاز برای کشت انبوه گیاه استویا محققان پژوهشکده بیوتکنولوژی کشاورزی موفق به دستیابی به پروتکل تولید انبوه و تکثیر این گیاه قندی از طریق تکنیک های کشت بافت شدند. استویا گیاهی دارای برگ های شیرینی است که منبع با شیرینی 250 تا 300 برابر بیشتر از قند معمولی است.

استفاده 150 میلیون نفر در دنیا از قند استویا

این گیاه از صدها سال پیش در آمریکای جنوبی بر این گیاه از صدها سال پیش در آمریکای جنوبی برای شیرین کردن انواع نوشیدنی ها به کار می رفته و امروزه نیز به دلیل مزایای آن بیش از 150 میلیون نفر در جهان از قند این گیاه استفاده می کنند. رئیس پژوهشکده بیوتکنولوژی شمال ایران گفت: کشت آزمایشی استویا به هدف تولید منابع شیرین کننده های بیشتر و رفع مشکل تک محصولی بودن کشاورزی از سال 83 در بسیاری از مناطق ایران به ویژه در استان های گیلان و اصفهان آغاز شده است. علیرضا ترنگ با اعلام اینکه از سال 87 نیز تولید تجاری این گیاه آغاز و هم اکنون برگ خشک آن به فروش می رسد، افزود: در حال حاضر ارزش هرکیلو برگ خشک گیاه استویا، در بازار ایران حدود 300 تا 350 هزار ریال است. رئیس پژوهشکده بیوتکنولوژی شمال ایران در پاسخ به سئوالی مبنی بر اینکه استفاده از استویا چه محاسنی دارد، اظهارداشت: استویا بر خلاف شیرین کننده های شیمیایی (مثل آسپارتام) اثرات مضر جانبی برای مصرف کننده ندارد، 200 تا 300 بار از شکر (سوکروز) شیرین تر است.

وی گفت: به دمای بالا مقاوم است (مقاوم در برابر حرارت تا 200 درجه سانتیگراد) و بر خلاف شکر، سوخته و قهوه ای نمی شود و به راحتی می تواند در تولید نان های شیرین مورد استفاده قرار گیرد. ترنگ اظهارداشت: بر خلاف شکر مصرف آن روی میزان قند خون تاثیر ندارد و بیماران دیابتی به راحتی می توانند از آن استفاده کنند. وی یاد آورد: این گیاه حاوی ویتامین ها و مواد معدنی از جمله منیزیم، ویتامین B3 (نیاسین)، ریبولوین، زینک، کرم، سلنیوم، پتاسیم و سدیم است.

کشت استویا در 600 مترمربع از اراضی گیلان

مسئول کشت بافت مرکز بیوتکنولوژی کشاورزی شمال کشور نیز گفت: در حال حاضر 600 متر مربع از اراضی شهرستان های رودسر، تالش، املش، سیاهکل، رودبار و آستانه اشرفیه به صورت آزمایشی به زیر کشت گیاه استویا رفته است. سحر بهلولی با بیان اینکه نشا این گیاه از طریق کشت بافت انجام می شود، یاد آور شد: کشت این گیاه از اردیبهشت ماه آغاز و تا پایان شهریورماه دوبار برداشت می شود. گیاه استویا گیاهی است بدون کالری که 300 برابر شیرین تر از قند معمولی است و می تواند در غذاهای رژیمی مورد استفاده قرار گیرد که توسعه آن می تواند تحول عظیم در صنعت غذایی کشور ایجاد کند.