



### ابداع شیوه جدید استخراج پروتئین ضد سرطان از دانه سویا

پژوهشگران گفتند: این شیوه جدید در فرو بردن دانه سویا در آب گرم 122 درجه فارنهایت یا 50 درجه سلیسیوس خلاصه می‌شود.

سلامت نیوز: پژوهشگران گفتند: این شیوه جدید در فرو بردن دانه سویا در آب گرم 122 درجه فارنهایت یا 50 درجه سلیسیوس خلاصه می‌شود. به گفته این پژوهشگران، این اقدام باعث آزاد شدن مقادیر زیادی پروتئین "BBI" می‌شود که می‌توان آن را به سادگی فراوان از آب گرفت. پژوهشگران در این تحقیقات از حمایت مالی لازم مرکز تحقیقات کشاورزی وزارت کشاورزی آمریکا برخوردار شدند. به گزارش سلامت نیوز به نقل از فارس؛ استخراج پروتئین "BBI" از دانه سویا که خاصیت ضد سرطانی دارد، با شیوه‌های کنونی و سنتی بسیار دشوار بود زیرا زمان زیاد، عملیات پیچیده و استفاده از مواد شیمیایی خطرناکی را ایجاب می‌کرد و همین امر اهمیت شیوه ابداعی جدید و بسیار ساده را نشان می‌دهد. پروتئین "BBI" تاثیر خود در مقاومت در برابر سرطان را در جریان آزمایش‌های متعدد در آزمایشگاه نشان داده است به گونه‌ای که موفق شده است تکثیر سلولهای سرطان سینه را متوقف کند. این پروتئین همچنین در کاهش میانگین مرگ و میر سرطان در ژاپن نیز موفق بوده است چرا که ژاپنی‌ها از دانه سویا به عنوان یک وعده غذایی در زندگی روزانه خود استفاده می‌کنند.