

تولید گیاهی جایگزین قند و شکر



پژوهشگران پارک علم و فناوری گیلان گیاهی را به روش کشت بافت در کشور سازگار کردند که به دلیل شیرین بودن برگهای آن جایگزین شکر و قند می شود و قند خون را تنظیم می کند.

تولید گیاهی جایگزین قند و شکر/ دیابتی ها مصرف کنند
پژوهشگران پارک علم و فناوری گیلان گیاهی را به روش کشت بافت در کشور سازگار کردند که به دلیل شیرین بودن برگهای آن جایگزین شکر و قند می شود و قند خون را تنظیم می کند.
دکتر یوسف حمیداوغلی- مجری طرح در گفتگو با خبرنگار مهر، با بیان اینکه زیستگاه اصلی گیاه استیویا در کشور پاراگوئه است، افزود: در سال 1383 تعدادی از ارقام گیاه استیویا را به صورت گلدانی به ایران وارد کردیم. از آنجایی که این گیاه در شرایط معمولی بذر نمی دهد با استفاده از روش کشت بافت اقدام به تکثیر آن شد.

وی با بیان اینکه این گیاه در شرایط آزمایشگاهی تکثیر و سپس به مزارع منتقل شد، اظهار داشت: پس از انجام تستهای لازم بر روی زمین از میان ارقامی که مطالعه بر روی آنها صورت گرفت بهترین برای آب و هوای گیلان انتخاب و تولید انبوه آن آغاز شد.

جعفر اوغلی با اشاره به ویژگیهای این گیاه، خاطر نشان کرد: استیویا گیاه بوته ای است و حداکثر رشد آن 80 تا 85 سانتیمتر در شرایط آب و هوایی گیلان است. برگهای آن بسیار شیرین به گونه ای که برگهای خام آن 20 تا 30 برابر شیرین تر از شکر است. برگ گیاه شیرین استیویا که قند آن جذب خون نمی شود

مجری طرح با تاکید بر اینکه شیرینی این گیاه هرگز جذب خون نمی شود، ادامه داد: شیرینی این گونه گیاهی به صورتی است که جذب خون نمی شود و تنها دهان را شیرین می کند از این رو علاوه بر آنکه انرژی به فرد نمی دهد، بیماران دیابتی به راحتی می توانند از این گیاه استفاده کنند.

وی به بیان مزیت های درمانی این گیاه پرداخت و اضافه کرد: این گیاه ضد جرم دندان و هضم کننده غذا است. همچنین خاصیت آنتی اکسیدان بالایی دارد. نتایج مطالعات نشان می دهد که مصرف طولانی این گیاه باعث تنظیم قند خون می شود.

جعفر اوغلی ادامه داد: با توجه به خواص دارویی این گیاه در بسیاری از کشورهای دنیا تلاش می شود که این قند را جایگزین قند غیر طبیعی کنند چراکه خلاف موادی چون "آسپارتام" (شیرین کننده های شیمیایی) که برای شیرین کردن موادی چون نوشابه ها استفاده می شود، خاصیت سرطان زایی ندارد.

عضو هیئت علمی گروه علوم باغبانی دانشگاه گیلان با بیان اینکه در آسیا کشور ژاپن اولین کشوری بود که این گیاه را در صنایع غذایی و دارویی وارد کرد، گفت: پس از آن کشت استیویا در کشورهای چین، مالزی، سنگاپور، کره جنوبی، تایوان و تایلند گسترش یافت. این گیاه در امریکا، کانادا و اروپا نیز رشد می کند. استفاده از ترکیبات موجود در استویا به دلیل نقش آن در حفظ سلامتی و کنترل دیابت به طور گسترده ای در حال افزایش است و می رود که به تدریج جایگزین سوکرز (شکر معمولی) شود.

این محقق با اشاره به سازگاری این گیاه در شرایط آب و هوایی استانهای گیلان و مازندران یادآور شد: با توجه به وجود 6 تا 7 میلیون بیمار دیابتی در کشور اقدام به تولید این گیاه و عرضه فرآورده های آن کردیم.

وی با اشاره به فرآورده های تولید شده این گیاه، اظهار داشت: علاوه بر اینکه از برگهای تازه این گیاه می توان به عنوان سالاد استفاده کرد با خشک کردن آن، چای نیازی به استفاده از قند و شکر ندارد.

جعفر اوغلی تولید پودر شکر از این گیاه را از دیگر موارد فرآوری نام برد و توضیح داد: علاوه بر آنکه می توان عصاره این گیاه را استخراج کرد می توان از برگ آن پودر سفید همانند شکر تولید کرد که این امر نیاز به ایجاد مزارع بزرگ و سرمایه گذاری دارد.

وی با تاکید بر اینکه گرمای بیش از 37 درجه برای رشد این گیاه مضر است، افزود: این گیاه روزکوتاه است به این معنا که طول روز که از 15 شهریورماه کوتاه می شود، گیاه شروع به گل دادن می کند که در این صورت برگهای این گیاه دیگر شیرین نیست. از این رو در ماه هایی که روز بلند دارند مانند بهار و تابستان می توان از برگهای شیرین آن استفاده کرد.

گل گیاه استیویا که در این زمان برگهای آن شیرینی خود را از دست می دهند