

دارچین، مسمومیت غذایی را از بین می‌برد

پزشکان دانشگاه واشنگتن دریافتند مصرف دارچین می‌تواند در پیشگیری از بیماری‌های ناشی از باکتری‌های بیماری‌زا کمک کننده باشد.



پزشکان دانشگاه واشنگتن دریافتند مصرف دارچین می‌تواند در پیشگیری از بیماری‌های ناشی از باکتری‌های بیماری‌زا کمک کننده باشد.

به گزارش ایسنا، طبق اعلام مرکز کنترل و پیشگیری از امراض آمریکا هر سال از هر 6 آمریکایی یک نفر به مسمومیت غذایی مبتلا می‌شود که از این 48 میلیون مورد، 128 هزار نفر روانه بیمارستان شده و تعداد 3000 تن جان خود را از دست می‌دهند.

محققان معتقدند استفاده از روغن دارچین در صنایع غذایی می‌تواند همچون یک آنتی‌باکتریال طبیعی کاربرد داشته باشد.

«لینا شنگ» یکی از محققان این مطالعه اظهار داشت: در بررسی انجام شده مشاهده کردیم یک گونه از باکتری E.Coli نوعی سم به نام «شیگا» را تولید می‌کند که استفاده از روغن دارچین قابلیت از بین بردن آنها را دارد.

به گفته «لینا شنگ»، مقدار ناچیزی از این روغن هم مفید خواهد بود به گونه‌ای که 10 قطره از آن در یک لیتر آب می‌تواند تمامی باکتری‌های مرتبط را طی 24 ساعت از بین ببرد.

به گزارش ایسنا به نقل از ورلد ساینس ریپرت، محققان معتقدند با افزایش مصرف افزودنی‌های شیمیایی نیاز به استفاده از افزودنی‌های طبیعی بیشتر می‌شود و لازم است ترکیب‌های طبیعی برای کنترل باکتری‌های مسمومیت‌زا مورد استفاده قرار گیرد.