

## زرشک محصولی بی نظیر برای رفع اختلالات کبدی



عضو هیأت علمی گروه زیست فناوری پژوهشکده علوم و صنایع غذایی گفت: زرشک بی‌دانه یکی از محصولات بومی و انحصاری کشورمان است که از این محصول و فرآورده‌های آن می‌توان در درمان برخی بیماری‌ها از جمله اختلالات و بیماری‌های کبدی سود برد.

عضو هیأت علمی گروه زیست فناوری پژوهشکده علوم و صنایع غذایی گفت: زرشک بی‌دانه یکی از محصولات بومی و انحصاری کشورمان است که از این محصول و فرآورده‌های آن می‌توان در درمان برخی بیماری‌ها از جمله اختلالات و بیماری‌های کبدی سود برد.

به گزارش خبرگزاری مهر، دکتر احمد بالندری با اشاره به شرایط زندگی امروزی در شهرهای بزرگ اظهار داشت: بیشتر افراد در معرض خطر ابتلا به اختلالات کبدی ناشی از آلودگی هوا، مصرف مواد غذایی فرآوری شده حاوی مواد نگهدارنده و استفاده از محصولات کشاورزی و دامی دارای باقیمانده سموم و ترکیبات شیمیایی قرار دارند.

وی اضافه کرد: گسترش ابتلا به بیماری‌ها و اختلالات کبدی در سال‌های اخیر، ضرورت توجه بیشتر به گیاهان بومی مفید و موثر در پیشگیری و درمان این بیماری‌ها را دو چندان کرده است. تحقیقات نشان داده‌اند عصاره میوه زرشک، اثرات محافظتی بر آسیب‌های کبدی ناشی از دیابت دارد.

عضو هیأت علمی گروه زیست فناوری پژوهشکده علوم و صنایع غذایی تصریح کرد: مطالعات اخیر حاکی از این است بربرین که میزان آن در ریشه و پوست ساقه زرشک بسیار بالاست یک نوع آنتی‌بیوتیک بسیار قوی است که هنگامیکه با ماده دیگری بنام متوکسی‌هیدنوکارپین یا MHC (تهیه شده از عصاره برگ زرشک)، مخلوط شود ترکیبی بدست می‌آید که می‌تواند باکتری‌هایی که به درمان مقاوم شده‌اند به ویژه باکتری‌هایی که در بیمارستان‌ها و مراکز درمانی به عنوان عامل عفونت‌های بیمارستانی شناخته می‌شوند را از بین ببرد.

بالندری زرشک بی‌دانه را با حدود 13 هزار هکتار سطح زیر کشت به عنوان یک محصول مهم اقتصادی در خراسان مطرح کرد و افزود: پژوهشکده علوم و صنایع غذایی نخستین مرکز تخصصی است که مطالعات گوناگونی روی این محصول انجام داده، این مطالعات از سال 1368 تاکنون در زمینه‌های مختلف از جمله فرآیند و بسته‌بندی، تهیه نوشابه زرشک، روش‌های سهولت برداشت محصول، تربیت و هرس درختچه و استخراج ترکیبات موثره دارویی از اندام‌های گیاه، در این پژوهشکده انجام شده است.

وی خاطر نشان کرد: نخستین باغ کلکسیون زرشک که در دنیا بی‌نظیر است نیز در این پژوهشکده در سال 1377 در مشهد احداث شده که بیش از 30 نوع زرشک بومی کشور در این باغ کلکسیون وجود دارد که تاکنون چندین طرح پژوهشی در آن انجام شده است.

عضو هیأت علمی گروه زیست فناوری پژوهشکده علوم و صنایع غذایی با اشاره به اهمیت محصول زرشک بیان کرد: طی دو دهه اخیر پژوهش‌های مقدماتی در استفاده از میوه زرشک بی‌دانه در تهیه فرآورده‌های غذایی مثل ژله، سس، مارمالاد، آب میوه، نوشابه، کنسانتره و پودر رنگی خوراکی انجام شده که از نتایج آنها می‌توان در تولید این فرآورده‌ها در صنایع غذایی کشور استفاده کرد.

وی افزود: همچنین آنتوسیانین و ترکیبات فنولیک موجود در زرشک‌های دانه دار، آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی مناسب برای جایگزینی انواع سنتزی وارداتی هستند که می‌توان از آنها در صنایع غذایی استفاده کرد.

بالندری با بیان اینکه مصرف‌کنندگان خارجی به دلیل محدود بودن میزان صادرات این محصول بومی، آشنایی کمی با زرشک دارند متذکر شد: افزایش صادرات زرشک بی‌دانه در گرو شناخت کامل ویژگی‌های این محصول، اصلاح روش‌های تولید، فرآوری و بسته‌بندی زرشک با فناوری‌های نوین، پژوهش‌های گسترده در زمینه تولید فرآورده‌های مختلف غذایی و دارویی از آن و معرفی فرآورده‌های زرشک به بازارهای جهانی با توجه به استانداردهای ملی و بین‌المللی است.

وی اضافه کرد: امروزه توجه به غذا داروها که علاوه بر نقش تغذیه‌ای، ویژگی سلامت‌بخشی نیز دارند رو به افزایش است و محصول زرشک دارای ترکیبات زیست فعال با اثرات درمانی است، لذا می‌توان فرآورده‌های غذا دارویی متنوعی را از آن تهیه و به بازارهای جهانی ارائه کرد.