

ماده ای که اشتها را کاهش می دهد

محققان امپریال کالج لندن و دانشگاه گلاسکو انگلیس موفق به تولید ماده ای شده اند که در صورت اضافه شدن به غذا، باعث احساس سیری می شود و اشتها را 14 درصد کاهش می دهد.



محققان امپریال کالج لندن و دانشگاه گلاسکو انگلیس موفق به تولید ماده ای شده اند که در صورت اضافه شدن به غذا، باعث احساس سیری، سبکی، شده و اشتها را 14 درصد کاهش می دهد. این ماده شیمیایی که IPE نام دارد، باعث تحریک یون پروپیونات در بدن می شود. نقش این یون شکستن فیبر درون روده و احساس سیری است. آزمایش های اولیه نشان می دهد که افرادی که به طور منظم از این ماده شیمیایی در غذای خود استفاده کردند، کاهش وزن داشته اند. این ماده پودری بسیار بدمزه است و حتما باید با نان یا میوه مخلوط شود تا قابل استفاده باشد. یکی از مهمترین چالش های استفاده از این ماده شیمیایی، نحوه ورود آن به روده بزرگ بود زیرا قبل از ورود به روده بزرگ، در روده کوچک جذب می شد. هورمون هایی که اشتها را کنترل می کنند در روده بزرگ آزاد می شوند و حتما لازم است که این ماده شیمیایی قبل از دفع، وارد روده بزرگ بشود. محققان برای حل این مشکل از یک کربوهیدرات طبیعی موجود در گیاهان به نام اینولین کمک گرفته اند. IPE با اینولین ترکیب می شود و بدون تجزیه و دفع وارد روده بزرگ می شود. اشتهاى افراد به محض استفاده از این ترکیب 14 درصد کاهش می یابد. این محصول هیچ عارضه جانبی به همراه ندارد ولی ورود آن به داروخانه ها، نیازمند آزمایش های بیشتر است. نتایج این تحقیقات در نشریه Gut منتشر شده است. (ایرنا)