



### جلبک دریایی: رقیب اصلی شیر!

جلبک‌های دریایی از نقطه نظر ترکیبات فراسودمند می‌توانند یکی از رقبای اصلی شیر و فرآورده‌های آن به شمار آیند.

برخی از پپتیدهای بیواکتیو موجود در جلبک‌های دریایی، دارای تأثیرات فراسودمند مشابهی با پروتئین‌های شیر هستند. بنا بر پژوهش‌های دانشمندان مرکز تحقیقاتی Teagasc ایرلند، جلبک‌های دریایی در جلوگیری از ابتلا به بیماری‌های قلبی-عروقی و سندرم‌های متابولیکی نیز نقش قابل توجهی دارند. از سوی دیگر محققان این‌طور خاطر نشان کردند که از جلبک‌ها می‌توان به عنوان منبع سرشاری از ویتامین‌های A, B, C, D, همچنین کلسیم، فسفر، سدیم و پتاسیم نیز نام برد.



### Nutra Ingredients

۲۲ جولای ۲۰۱۱

### عنصر روی و سرماخوردگی

سرماخوردگی یکی از شایعترین بیماری‌ها در سرتاسر دنیا به شمار می‌آید؛ به گونه‌ای که کودکان در هر سال به طور متوسط ۱۲ بار به آن مبتلا می‌گردند.



طبق بررسی‌های به عمل آمده، تأثیر اقتصادی ناشی از عدم حضور در محل کار، سالیانه میزانی بالغ بر ۲۰ میلیارد دلار می‌باشد. محققان دانشگاه هلسنکی فنلاند به این نتیجه رسیدند که مکمل روی می‌تواند طول مدت بیماری سرماخوردگی را تا ۴۰ درصد کاهش دهد. روی نقش قابل توجهی در سیستم ایمنی بدن ایفا می‌کند؛ بنابراین می‌تواند موجب کاهش شدت علائم سرماخوردگی به ویژه سرفه و طول مدت بیماری گردد.

### science daily

۲۷ جولای ۲۰۱۱

### کشف آنتی اکسیدان جدید در گوجه فرنگی

کشف یک آنتی اکسیدان طبیعی در گوجه فرنگی موجب مطرح شدن بیش از پیش خواص تغذیه‌ای این گیاه شده است.

دانشمندان مرکز تحقیقاتی IBMCP در اسپانیا با معرفی این ترکیب اظهار داشتند که قدرت آنتی اکسیدانی FNA در حدود ۱۰ برابر بیشتر از ویتامین C و ۵ برابر بیشتر از ویتامین E می‌باشد. پژوهش‌ها حاکی از آن بوده‌اند که آنتی اکسیدان اشاره شده در صورتی که گیاه در معرض تنش قرار گیرد، تولید می‌شود. این ترکیب علاوه بر داشتن خاصیت آنتی اکسیدانی، به دلیل اثر بازدارندگی بر روی اکسیداسیون چربی‌ها، قابلیت استفاده به عنوان ماده نگهدارنده را نیز در صنایع غذایی دارا خواهد بود.



### Nutra Ingredients

۲۵ جولای ۲۰۱۱

### گوشت قرمز و دیابت نوع ۲

محققان دانشگاه هاروارد آمریکا در آخرین بررسی‌های خود به این نتیجه رسیدند که مصرف ۱۰۰ گرم گوشت قرمز، خطر ابتلا به دیابت نوع دو را تا ۱۹ درصد افزایش می‌دهد؛ این در حالی است که تنها مصرف روزانه ۵۰ گرم گوشت فرآوری شده، می‌تواند این ریسک را تا ۵۱ درصد بالا برد.

پژوهشگران بر این امر تأکید می‌ورزند که افرادی با مصرف بالای گوشت قرمز و فرآوری شده، باید مقدار آن را در رژیم غذایی خود کاهش دهند و برای جبران پروتئین مورد نیاز از لبنیات کم چرب، آجیل و دانه‌های کامل غلات استفاده نمایند.



### Food navigator

۱۱ آگوست ۲۰۱۱

### افزایش ماندگاری کیک با سبوس

استفاده از سبوس برنج و یولاف در محصولات نانوبی، می‌تواند مدت زمان ماندگاری آن‌ها را افزایش دهد.

پژوهشگران دانشگاه آتن یونان با بررسی‌های خود به این نتیجه رسیدند که این ماده قابلیت به تعویق انداختن فرآیند بیاتی کیک را بیشتر از ۶۰ درصد دارا می‌باشد. علاوه بر این خصوصیت، افزایش ارزش تغذیه‌ای و بهبود ویژگی‌های کیفی نیز در نتیجه اضافه کردن سبوس به دست خواهد آمد.



### Food And Drink Europe

۸ آگوست ۲۰۱۱



گروه صنعتی زر  
ZAR INDUSTRIAL GROUP

متین بخیوی

محدثه افشار

این هفته با R & D

\* آنتی اکسیدان جدید

\* روی و سرماخوردگی

\* رقابت جلبک دریایی با شیر

\* ماندگاری کیک با سبوس

\* گوشت قرمز و دیابت نوع ۲