

تعاون بين جامعتي الإمارات وسنغافورة الوطنية



«العين:» الخليج

في خطوة رائدة لإحداث ثورة في صناعة الأغذية، تمكن باحثون من جامعة الإمارات وجامعة سنغافورة الوطنية من تطوير بدائل اللحوم النباتية بهدف إنشاء نظام غذائي مستدام في دولة الإمارات.

ويعد سوق بدائل اللحوم النباتية قطاعاً سريع النمو وديناميكياً للغاية في صناعة الأغذية، كما يشير مصطلح «بدائل اللحوم» أو «اللحوم النباتية» إلى المنتجات المصممة خصيصاً لمحاكاة النكهة والملمس والمحتوى الغذائي للحوم الحيوانية التقليدية - مع استخدام المكونات النباتية، وتشكل هذه المنتجات حلاً قابلاً للتطبيق لتحقيق الاستدامة البيئية، ورعاية الحيوان، ويمكن أن تكون بمثابة خيارات غذائية.

ويعمل فريق بحثي بهدف إنشاء نظام غذائي مستدام في دولة الإمارات بقيادة الأستاذ الدكتور ساجد مقصود من كلية الزراعة والطب البيطري في جامعة الإمارات، على استكشاف مصادر بروتين جديدة لدمجها في بدائل اللحوم، والتي

تحاكي الملمس والطعم والمحتوى الغذائي للحوم الحقيقية

ويبحث الفريق عن أساليب ومناهج مختلفة لإنتاج نظائر اللحوم التي يمكن أن تحاكي اللحوم الحقيقية، وبالإضافة إلى ذلك، يدرس الفريق تطوير نظير اللحوم الخالية من الغلوتين، والذي يمكن أن يكون بديلاً جيداً لأولئك الذين يعانون حساسية الغلوتين. وتتم دراسة جميع هذه المنتجات على المستوى الجزيئي حيث يتم رسم تفاعلات الجزيئات المختلفة باستخدام تقنيات متقدمة. وينصب التركيز أيضاً على استخدام المكونات المتوفرة محلياً أو المنتجات الثانوية الغذائية التي تعد مكوناً وظيفياً في تركيبة اللحوم التناظرية

ومن المثير للاهتمام أن قابلية هضم نظائر اللحوم النباتية من حيث المصادر النباتية تشكل مصدر قلق كبيراً في المجتمع، حيث أوضح الأستاذ الدكتور ساجد أن الفريق البحثي يقوم في نفس الوقت بفحص المظهر الهضمي أثناء تطوير نظائر اللحوم، والعمل على تصميم تركيبة تحسن من عملية الهضم، وذلك مستوحى من الردود الإيجابية من استطلاع سابق أجراه الفريق مع سكان دولة الإمارات حول استبدال اللحوم الحقيقية باللحوم النباتية، حيث يقوم الفريق بالكشف عن مصادر البروتين الجديدة واستخدامها في صياغة نظائر اللحوم

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024