علماء تكنولوجيا روس يبتكرون بروتيناً بديلاً ليكون محل السكر مستقبلاً!

ابتكر علماء التكنولوجيا الحيوية الروس، البروتين الحلو (برازين) ليكون محل السكر في المنتجات التقليدية مستقبلا، وهو الآن في المراحل النهائية من الاختبارات.

ويشير روستيسلاف كوفاليفسكي مدير الابتكارات في شركة إيفكو إلى، أنه "من المتوقع أن يحصل هذا البروتين الحلو على شهادة اعتماد في المستقبل القريب".

وقال في مؤتمر صحفي عقده في موسكو: "نعتبر سلامة البروتينات الحلوة ذات أهمية أساسية، لذلك منذ البداية وضعنا نهجا للبحث يتجاوز متطلبات الاعتماد، والآن وصلت الدراسات السريرية على البشر إلى مرحلتها النهائية، حيث تشير النتائج الأولية إلى سلامة البروتينات الحلوة، لذلك لا نرى الآن أي عقبات أمام اعتماد المنتج في روسيا ونتوقع أن يتم ذلك في المستقبل القريب".

ووفقا للبروفيسورة ماريا لاغارسكوفا، "أظهرت نتائج اختبارات تقييم سمية البروتينات الحلوة (البرازين والمونيلين) على خنازير غينيا والجرذان والفئران، أنها لا تحتوي على خصائص مطفرة أو

مسببة للحساسية، كما أنها لم تسبب تغيرات مرضية في الرئتين والكبد والقلب والكلى والدماغ والأمعاء الدقيقة والمعدة والقولون والمبيض والخصيتين، كما لم تظهر علامات التسمم على الحيوانات في مراحل مختلفة من الدراسة"، مشيرة إلى، أنها "لم تلاحظ خلال الدراسة أي حالة إدمان على البروتينات الحلوة".

ووفقا للمكتب الإعلامي لشركة ىEfko"، بروتين البرازين، أكثر حلاوة بآلاف المرات من السكر، ولا يسبب إفراز الإنسولين ولا يزيد من مستوى السكر في الدم".