

لا ترموا ثفل العنب في القمامة.. فهو كنز حقيقي!



عملت دراسة جديدة قام بها علماء من جامعة كورنيل (الولايات المتحدة الأمريكية) على التأكيد أن ثفل العنب (منتج ثانوي لإنتاج النبيذ)، والذي غالبًا ما نقوم برميهِ في القمامة، يحوي في الواقع الكثير من الخصائص المفيدة لأجسامنا.

يقول إيلاد تاكو: "هذا المنتج الثانوي لإنتاج النبيذ لديه إمكانات كبيرة، إذا تمكنا من استخراج العديد من المركبات الرئيسية من ثفل العنب واستخدامها كمكملات غذائية، فسوف يصبح مصدرًا مهمًا للعناصر الغذائية الصحية".

يحتوي ثفل العنب على ستيلبين (مركبات نباتية عضوية) - ريسفيراترول وبتروستيلبين. لتحديد القيمة الغذائية له، أجرى الخبراء الأمريكيون اختبارات على الدجاج (كنموذج في الجسم الحي).

قاموا بحقن مستخلص الستيلبين في السائل الأمنيوسي للبيض في اليوم السابع عشر من التطور الجنيني. بحلول اليوم التاسع عشر من الحضنة، استهلك الجنين السائل الذي يحيط به والمحلل المغذي المضاف

إليه، وفي اليوم الحادي والعشرين فقت البيضة.

وفقاً لنتائج التجربة، وجد أن ريسفيراترول وبتيروستيلبين لهما تأثير إيجابي على صحة المعدة، والنباتات الدقيقة المعوية، ونظام القلب والأوعية الدموية، بالإضافة إلى أنظمة الجسم الفسيولوجية الأخرى. يمكن للخصائص المفيدة لهذه المواد أن تقلل من مخاطر الإصابة بالعديد من الأمراض الخطيرة، بما في ذلك مرض السكري وأمراض القلب.

لكن العلماء يعتقدون أنه من السابق لأوانه استخلاص استنتاجات نهائية، لأنهم بحاجة إلى مزيد من البحث الذي سيوضح آلية تأثير الستيلبين على جسم الإنسان.