

تطوير مادة غذائية تمنح إحساسا بالشبع



السبت 13 ديسمبر 2014 12:12 م

طور علماء بريطانيون مكونا غذائيا يحدث إحساسا بالشبع وقالوا إن الاختبارات الأولية على أشخاص يعانون من زيادة الوزن أثبتت أنه نجح في مساعدتهم على وقف الزيادة في أوزانهم. وطور هذا المكون باحثون في إمبيريال كوليدج بلندن وجامعة غلاسكو، وهو يحتوي على البروبيونات، وهي مادة طبيعية تحفز القناة الهضمية على ضخ هورمونات تؤثر على المخ وتقلل الشعور بالجوع، حسب "رويترز"

ويفرز الجسم البروبيونات بشكل طبيعي حين تخمر الميكروبات الموجودة في القناة الهضمية الألياف الغذائية، لكن المكون الجديد (إنولين-بروبيونات إستر) أو (آي.بي.إي) يؤدي إلى إفراز كمية من البروبيونات أكبر مما يفرزها جسم الإنسان خلال تناوله وجبة طعام معتادة.

وقال غاري فروست من إدارة الدواء في إمبيريال كوليدج، الذي أشرف على الدراسة "جزيئات مثل البروبيونات تحفز إطلاق هورمونات الهضم التي تسيطر على الشهية لكنك تحتاج أن تتناول كميات هائلة من الألياف حتى تحقق تأثيرا قويا." واستطرد "أردنا أن نتوصل إلى طريقة فعالة أكثر لتوصيل البروبيونات إلى القناة الهضمية."

وفي دراسة نشرت في دورية (غات) أعطى فريق فروست لعشرين متطوعا (آي.بي.إي) أو إنولين وهو من الألياف الغذائية ثم سمحوا لهم بأن يأكلوا الكميات التي يشتهونها من الطعام. وخلص الباحثون إلى أن من تناولوا (آي.بي.إي) أكلوا بنسبة تقل 14 في المئة في المتوسط كما ارتفعت لديهم تركيزات الهرمونات في الدم التي تقلل الشعور بالجوع.