

نتجات تصنيع القهوة الثانوية قد تكون غذاء مفيدا؟

smah



مضادات الأكسدة (antioxidant) الموجودة في المنتجات الثانوية الناتجة عن تصنيع القهوة (coffee by-products) تفوق في تأثيرها تلك الموجودة في فيتامين C بـ 500 مرة، هذا يعني أن المنتجات الثانوية الناتجة عن تصنيع القهوة يمكن استخدامها في صناعة غذاء صحي ويتمتع بفوائد صحية وطبية عالية، وذلك طبقا لما كشفته دراسة جديدة.

الغلاف الخارجي لبذرة القهوة (Coffee silverskin) عادة ما يتم إزالته خلال عملية تصنيع القهوة ودائما ما يتم التخلص من النفل أو راسب القهوة (coffee grounds)، وكلاهما أثبتت الدراسة الجديدة أنه يحتوي على مضادات أكسدة عالية التأثير، ومواد ذات خصائص مضادة للميكروبات مثل البكتيريا، الفطريات الممرضة بالإضافة إلى أن غلاف بذور القهوة ونقل القهوة غنيان بالألياف والفينولات (phenols).

من جانبه ذكر خوسيه أنجيل روفيان هيرنيز الباحث الرئيسي في هذه الدراسة (Jose Angel Rufian Henares) وهو أستاذ في جامعة غرناطة في إسبانيا، إن المنتجات الثانوية الناتجة عن تصنيع القهوة تحتوي أيضا على نسبة عالية من مادة تعرف باسم "melanoidins" (مركب ذو وزن جزيئي عالي يتكون من السكريات ومجموعة من الأحماض الأمينية) وهي مادة تتكون خلال مرحلة التحميص (roasting process) في عملية تصنيع القهوة وهي المادة التي تكسب القهوة لونها البني الجميل.

وأشار هيرنيز: "الخواص الحيوية لمادة "melanoidins" تجعلها مادة متعددة الاستخدامات في تطبيقات متعددة ومنها حفظ الطعام، وذلك لأن هذه المادة يمكنها منع الكائنات الدقيقة الممرضة من النمو داخل المنتجات الغذائية".

الباحثون المشاركون في هذه الدراسة قالوا إن المنتجات الثانوية الناتجة عن عملية تصنيع القهوة يمكن إعادة تصنيعها بحيث تكون جزء من مادة غذائية عالية القيمة الغذائية وذات فوائد صحية جمة، هذا لن يساهم فقط في إضافة قيمة غذائية للغذاء وإنما سيساعد أيضا على التخلص من المنتجات الثانوية الناتجة عن عملية تصنيع القهوة والتي تسبب مشاكل بيئية كبيرة نظرا لصعوبة التخلص منها وذلك لأنها لا تستخدم في العديد من الصناعات.

