

مصدر بروتين جديد.. هل يحل أزمة الغذاء في العالم؟

طور باحثون في ألمانيا مسحوقا بروتينيا محايد المذاق وغني بالبروتينات من نبات الترمس يمكن استخدامه حتى في آيس كريم. البروتين الجديد يمكنه أن يشكل مصدرا جديدا لحل مشكلة التغذية العالمية وحماية الأراضي الزراعية.



© Ansger Pudenz/Deutscher Zukunftspreis

تمكن باحثون من معهد فرون هوفر الألماني من عزل مذاق الفول وطعم العشب عن بذور الترمس وتطوير مسحوق محايد المذاق وغني بالبروتينات وصناعة أطعمة لذيذة من هذا النبات. واستطاعوا بنجاح إطلاق المنتج الجديد في الأسواق الألمانية. وبناء على هذا الاكتشاف تنتج شركة برولوبين، في ولاية مكلنبورغ-فوربومرن الألمانية، حاليا ما بين 200 و 300 طن سنويا من البروتينات النقية المستخلصة من نباتات الترمس. ويتم استخدام معظمها في الوقت الراهن في وجبات الآيس كريم.

ويستمر نمو عدد سكان العالم باطراد ويات يقدر اليوم بـ 7.2 مليار نسمة، وبحلول القرن المقبل قد يتجاوز عدد سكان الأرض حاجز 10 مليار نسمة، كما تشير تقديرات الأمم المتحدة. ومن أجل التمكن من توفير طعام صحي لجميع هؤلاء البشر فهناك حاجة للبروتينات. ويستخلص البشر البروتينات في الوقت الراهن غالبا من حليب الأبقار واللحوم والبيض، في حين أن استخلاص البروتينات من النباتات -مثل فول الصويا ونباتات الترمس- يحتاج فقط إلى خمس الأراضي الزراعية المستهلكة. وقد تم ترشيح الباحثين -من مدينة فرايزينغ الألمانية- لجائزة المستقبل الألمانية لعام 2014، لأنهم وجدوا طريقة يمكن بواسطتها تحضير وجبات غذائية طيبة المذاق من بروتينات الترمس. وهو ما قد يجعل من نباتات الترمس منافسا قويا لفول الصويا كمصدر للبروتينات نظرا للطلب الكبير على تنويع الأطعمة على الموائد الغذائية.

ع.م/ط.أ (DW)