

PHÁT HIỆN MỚI VỀ CHẤT GIẢM ĐAU TRONG CÀ PHÊ

Các nhà khoa học Brazil phát hiện một loại protein trong cà phê, có tính chất giảm đau tương tự morphine và thời gian tác dụng kéo dài hơn.

>>> Lịch sử chế biến cà phê

Protein trong cà phê có tác dụng tương tự như chất giảm đau morphine. (Ảnh minh họa: Reuters)
Trong nghiên cứu tìm kiếm và kết hợp các nguồn gene, nhằm tác động đến chất lượng cà phê, nhóm chuyên gia Đại học Brazil và công ty nghiên cứu nông nghiệp Embrapa phát hiện các đặc điểm mới.

"Nhóm nghiên cứu xác định các phân đoạn protein (peptide) trong cà phê, thứ chưa từng được biết đến trước đây, có tác dụng tự như morphine. Hay nói cách khác, chúng có tính chất giảm đau và an thần nhẹ", thông cáo báo chí của Embrapa viết.

Theo RT, họ gọi 7 protein mới là opioid peptide. Kết quả thí nghiệm với chuột cho thấy chúng có điểm khác biệt tích cực là thời gian tác dụng kéo dài đến 4 giờ và không có tác dụng phụ.

Embrapa tin rằng phát hiện của họ có "tiềm năng công nghệ sinh học" lớn đối với ngành thực phẩm sức khỏe. Năm 2004, họ từng thành công trong nghiên cứu xác định trình tự gene và nâng cao chất lượng cà phê.