VỎ TÔM GIÚP GIẢM LƯỢNG CHOLESTEROL

Một nghiên cứu mới đây cho biết chất hoá học chitosan có trong vỏ tôm sẽ rất có ích cho việc giảm béo phì và lượng cholesterol trong máu.

Nghiên cứu được đăng trên tập san Dược Lý và Sinh Lý Học Thực Nghiệm và Lâm Sàng. Chỉ đạo nghiên cứu Tiến sĩ Shahdat Hossain khoa Sinh Hoá à Sinh Học Phân Tử thuộc đại học Jahangirnagar đã tiến hành kiểm tra tác động của chitosan (có trong xương ngoài của tôm) lên cân nặng cơ thể, lượng lipid trong huyết tương và thành phần cấu tạo acid béo của những con chuột.

(Ảnh: Theevidence)

Kết quả nghiên cứu của Tiến sĩ Hossain và các cộng sự của ông cho thấy chitosan có thể giúp hạn chế tăng cân và lượng cholesterol ở chuột. Quan trọng hơn, khi được dùng như là nguồn bổ sung cho khẩu phần ăn kiêng, thì chitosan còn làm tăng tỷ lệ lượng choresterol có lợi hơn là có hại.

Nếu được nghiên cứu xa hơn, nó sẽ rất có ích về mặt xã hội và kinh tế. Trong khi béo phì một số bệnh khác như đái tháo đường và van tim đang phát triển, thì nghiên cứu đột phá về tác động của chitosan có thể là vũ khí lợi hại việc đấu tranh chống lại bệnh tim và đột quỵ - một trong những căn bệnh nguy hiểm nhất trên thế giới, nó không ở đâu xa mà nằm ngay trong lớp vỏ tôm ta dùng hàng ngày.

Về mặt kinh tế, tôm được xem là nguồn thu xuất khẩu lớn thứ 2 ở các quốc gia như Bangladesh, nghiên cứu này cũng dự báo tốt cho nền kinh tế tương lai. Vỏ tôm có thể góp phần quan trọng vào việc giảm bớt gánh nặng kinh tế bằng cách giúp kiểm soát béo phì và những căn bệnh tim mạch khác. Một số quốc gia như Bangladesh có thể thu lợi kinh tế từ việc sản xuất và xuất khẩu những sản phẩm có chứa chitosan.

Kết quả nghiên cứu cho rằng chitosan sản xuất từ tôm có thể là nguồn dinh dưỡng tốt và giúp chống lượng cholesterol cao cũng như những biến chứng liên quan khác. Tuy nhiên tiến sĩ Hossion lưu ý nên thêm một số chất chống oxi hoá tương thích vào khẩu phần ăn giàu chitosan nhằm giảm thiểu mức áp lực oxi hoá lên gan và sẽ cần phải có nhiều nghiên cứu hơn nữa để làm rõ vai trò của chitosan.

Ánh Phượng