

DỨA LÀM THỰC PHẨM CHỮA BỆNH

Dứa không chỉ là trái cây giải khát thông thường, dứa còn có thể được sản xuất thành thực phẩm có tác dụng phục vụ sức khỏe. Đó là thành quả nghiên cứu của các nhà khoa học tại Dự án hoạt chất sinh học Việt - Bỉ (Viện Hóa

Xuất phát từ nhu cầu cuộc sống và từ những thông tin trên thế giới về tính năng của hoạt chất bromelain có trong quả dứa, các nhà khoa học của Viện Hóa học đã phối hợp với các nhà khoa học Bỉ tiến hành nghiên cứu qui trình chiết, tách, tinh chế bromelain từ dứa. PGS-TS Dương Anh Tuấn, giám đốc Dự án hoạt chất sinh học Việt - Bỉ, cho biết bromelain là hoạt chất có hàng loạt tính năng như trị chứng khó tiêu, phòng các bệnh viêm phế quản, viêm khớp xương mãn tính, viêm xoang, làm sạch bên trong động mạch vành. Ngoài ra, bromelain còn có tác dụng chống viêm đường ruột và làm tăng khả năng đề kháng của cơ thể.

Trên cơ sở nghiên cứu chiết, tách, tinh chế thành công bromelain, nhóm nghiên cứu đã bổ sung hoạt chất curcumin được chiết, tách từ củ nghệ để sản xuất thực phẩm chức năng mang tên tinh nghệ - dứa. Cùng với tác dụng của curcumin là điều trị bệnh loét dạ dày, hành tá tràng, đại tràng, viêm da, bảo vệ gan, mật..., sự kết hợp giữa curcumin và bromelain cho phép tinh nghệ - dứa có khả năng tăng cường miễn dịch và khả năng đề kháng của cơ thể, tăng khả năng phòng một số bệnh, đồng thời hỗ trợ điều trị các bệnh nan y nhờ hoạt tính sinh học cộng hưởng của curcumin và bromelain cùng các chất dinh dưỡng thiên nhiên.

Chiết, tách, tinh chế bromelain trong phòng thí nghiệm (Ảnh: T.L)

K.HUNG