

# اسیدهای آمینه نخود جذب خوب و ماندگاری بالایی در بدن دارند

6 آذر 1403

یک متخصص تغذیه گفت: اسیدهای آمینه موجود در پروتئین نخود جذب خوب و ماندگاری بالایی در بدن دارند ولی پروتئین حیوانی وی جذب خوب و ماندگاری پایینی دارند و چون پایه حیوانی و لبنی دارند باعث ایجاد نفخ و مشکلات گوارشی می‌شوند.

ابراهیم فلاحی با بیان اینکه مکملی که در گذشته ثبت و فرمولاسیون اولیه آن تایید شد، اکنون داوری نهایی شده و می‌تواند وارد مرحله تجاری‌سازی شود، بیان کرد: این محصول در تقویت قدرت عضلانی و افزایش حجم عضله برای ورزشکاران و افراد مسن به منظور جلوگیری یا به تاخیر انداختن تحلیل عضلانی، می‌تواند مفید باشد.

وی اضافه کرد: بیشتر مکمل‌های مورد استفاده ورزشکاران موجود در بازار تقلبی و پس از انجام آزمایشات مشخص شده که حاوی هورمون‌ها، کورتون و مواد ممنوعه هستند.

عضو هیات علمی دانشگاه علوم پزشکی لرستان تصریح کرد: این محصول بر پایه گیاهی بوده و ماده اولیه آن پروتئین نخود است که به وفور یافت می‌شود.

فلاحی تصریح کرد: اسیدهای آمینه موجود در پروتئین نخود جذب خوب و ماندگاری بالایی در بدن دارند ولی پروتئین حیوانی و وی جذب خوب و ماندگاری پایینی دارند و چون پایه حیوانی و لبنی دارند باعث ایجاد نفخ و مشکلات گوارشی می‌شوند.

وی مزیت دیگر این محصول نسبت به پروتئین‌های حیوانی را مساله زیست محیطی دانست و عنوان کرد: برای تولید تخم‌مرغ ۱.۵ برابر و برای تولید گوشت و مرغ حدود شش برابر محصولات گیاهی آب مصرف می‌شود؛ همچنین مقدار تولید گازهای گلخانه‌ای در تولید محصولات پروتئینی حیوانی و لبنی بسیار بیشتر از محصولات گیاهی است.

این متخصص تغذیه با بیان اینکه پایه این محصول (پروتئین نخود) به راحتی یافت و به لحاظ اقتصادی هم مقرون به صرفه است، گفت: استخراج پروتئین نخود فرآیندی تخصصی است و اکنون در حال مطالعه بر روی نحوه استخراج پروتئین از نخود لرستان هستیم که امیدواریم این طرح حداکثر تا یک سال دیگر به نتیجه برسد.

فلاحی افزود: برای تجاری‌سازی این محصول در استان با مشکلات مختلفی از جمله مالیات، بیمه و صدور مجوزها مواجه هستیم و نیازمند سرمایه که امیدواریم مسئولان مربوطه از ما حمایت کنند.

وی افزود: شعار در مورد دفاع از فناوری داده می‌شود اما در عمل هیچ سازمانی همکاری نمی‌کند.