

با افزایش غلظت اسیدهای موجود در گوشت و لبنیات؛

گام مهم محققان ایرانی برای درمان سرطان برداشته شد

شرکت سلامت پخش یلدا با اشاره به این که غلظت لینولئیک اسید کونژوگه برای درمان سرطان تا ۶۰ درصد افزایش یافته است، گفت: به زودی شکل نانویی این محصولات را تولید خواهیم کرد.

به گزارش گروه علم و فناوری ایسکانیوز، با همت محققان شرکت سلامت پخش یلدا غلظت لینولئیک اسید کونژوگه برای درمان سرطان تا ۶۰ درصد افزایش یافت.

سی‌ال‌ای () یا لینولئیک اسید کونژوگه یکی از ایزومرهای لینولئیک اسید است و این بدین معناست که دارای تغییری جزئی در ساختار مولکولی به دلیل تغییر در وظایف مواد غذایی است. این یکی از اسیدهای چربی آزاد می‌باشد که به‌طور طبیعی در گوشت و مواد لبنی وجود دارد و توسط بدن تولید نمی‌گردد بنابراین باید از طریق رژیم غذایی تأمین شود.

سی‌ال‌ای برای اولین بار در سال ۱۹۷۸ توسط دکتر مایکل پاریزا و در حین مطالعه عصاره گوشت در دانشگاه ویسکانسین مادیسون کشف شد. تونالین (نسخه صنعتی) یکی از برترین مکمل‌های سی‌ال‌ای است که از روغن کافشه تهیه می‌شود. این محصول نخستین محصول پرفروش جهان بوده و تحقیقات بسیاری بر روی آن انجام گرفته شده‌است.

کمک به درمان بیماری‌های مختلف

علی اکبر تقی زاده مدیرعامل این شرکت گفت: ابتدا موفق شدیم غلظت لینولئیک اسید کونژوگه را به دو درصد و اکنون به ۶۰ درصد افزایش دهیم.

به گفته او، بسته به ایزومرهای مختلف این افزایش غلظت در درمان‌های ضد دیابت، ضد چاقی، ضد پوکی استخوان و ضد تصلب شرایین موثر است.

مدیرعامل شرکت سلامت پخش یلدا خاطرنشان کرد که به زودی شکل نانویی این محصولات نیز تولید خواهد شد.

انتهای پیام/