

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΕΡΕΥΝΕΣ ΣΤΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΒΙΟΧΗΜΕΙΑΣ-ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ

Ελληνικά φρούτα σκέτα... «Χρυσάφι»!

«Οι ιδιότητες του ελληνικού φραγκόσκου είναι εξαιρετικές και αυτό το έχει αποδείξει έρευνα του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας» τονίζει ο Δημ. Κουρέτας



• Του Λευτέρη Παπαστεργίου

Μέσα στο εργαστήριο Φυσιολογίας του τμήματος Βιοχημείας-Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, ο Δημήτρης Κουρέτας και η ερευνητική του ομάδα, έχουν βαλθεί να αποδείξουν πώς θα έπρεπε να είναι η τροποβόθια εκπαίδευση στην Ελλάδα, σε ανύψωση με όσα οι πολιτικοί «σκεδιάζουν» και «εξαγγέλλουν», πραγματοποιώντας τελικά μια τρύπα στο νερό, οδηγώντας με τον τρόπο αυτό τα πράγματα στην ανύψωση κατευθύνση από αυτά που κανείται ο σύγχρονος εκπαιδευτικός κόσμος.

Πρόσφατα το μάτι μου έπεσε επάνω σε ένα άρθρο της Χριστίνας Ταχιάου, το οποίο μιλούσε για τα «έξυπνα κεράσια»:

«Σύμφωνα με τα αποτελέσματα που προέκυψαν (Σ.Σ, στο εργαστήριο του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας), η ανποξειδωτική ικανότητα του χυμού από κεράσια «Τραγανά» είναι 10-15 φορές ισχυρότερη σε σχέση με χυμούς ροδιού και πορτοκαλιού! Η ανποξειδωτική ικανότητα θεωρείται η πιο σημαντική παράμετρος που καθορίζει την προστιθέμενη αξία ενός φρούτου, όπως το κεράσι. Τι θα μπορούσε να προκύψει από αυτό; Με περαιτέρω έρευνα, βιολογικά προϊόντα με βάση το κεράσι, όπως συμπληρώματα διατροφής, κρέμες προσώπου με σκόνη από φλούδες κερασιού, τρόφιμα εμπλουτισμένα με σκόνη από φλούδες και κουκούτσια κερασιών. Άσε δε που τα κουκούτσια, σύμφωνα με τη μελέτη, μπορούν

Η μελέτη αυτή ανοίγει τον δρόμο για την εκμετάλλευση της καλλιέργειας στην Ελλάδα αφού πλέον διαπιστωμένα, θα μπορεί να προχωρήσει κανείς στην τυποποίηση του χυμού, στην παρασκευή καλλυντικών, καθώς και στην τυποποίηση αποξηραμένου φραγκόσκου που μέχρι τώρα δεν γίνεται.

να μετατραπούν σε αλεύρι με μεγάλη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη», έγραφε το άρθρο και στάθηκε η αφορμή για να μιλήσω με τον Κουρέτα για πρώτη φορά μετά από καιρό για θέματα όα της πολιτικής επικαιρότητας. Ανάμεσα στα πολλά μου μίλησε και για μια άλλη έρευνα με βάση το φραγκόσκου.

«Οι ιδιότητες του ελληνικού φραγκόσκου είναι εξαιρετικές και αυτό το έχει αποδείξει έρευνα του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας» μου είπε ο γνωστός καθηγητής. Πράγματι μελέτες του εργαστηρίου Φυσιολογίας του τμήματος Βιοχημείας-Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, δίνουν νέο ενδιαφέρον στην καλλιέργεια του ελληνικού φραγκόσκου.

Τα ενεργητικά χαρακτηριστικά του φραγκόσκου

«Το φραγκόσκου είναι από τα πλέον νόστιμα καλοκαιρινά φρούτα. Έχει τη δυνατότητα να σε ξεδιψάσει, καθώς έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε νερό (87.5%). Το κίτρινο και μπλε οξύ που περιέχει, του προσδίδει φυσική συντήρηση, βοηθά στη καλή πέψη μέσω του μεταβολισμού των σακκάρων (κύκλος Krebs), και αυξάνει τη σωματική αντοχή, (μπλε οξύ).

Η θρεπτική και η φαρμακευτική αξία του φραγκόσκου είναι μεγάλη, καθώς είναι πλούσιο σε μαγνήσιο και το αμινοξύ «ταυρίνη», ουσίες οι οποίες είναι σημαντικές για την υγεία του εγκεφάλου και της καρδιάς. Είναι επίσης πλούσιο σε φλαβονοειδή, ανποξειδωτικές ουσίες που δρουν κατά του καρκίνου και των καρδιοπαθειών. Τα φραγκόσκα περιέχουν ισχυρά ανποξειδωτικά, δρουν προστατευτικά σε διάφορους ιστούς

και όργανα: στις αρτηρίες και τα νεύρα, στους οφθαλμούς και τις αρθρώσεις».

Τι έδειξαν οι έρευνες

Η ομάδα του καθηγητή Δημήτρη Κουρέτα μελέτησε τον χυμό από το φρούτο καθώς και τα φύλλα του φραγκόσκου που καλλιεργείται στην περιοχή της Σπάρτης, Αργολίδας, και Μεσσηνίας. Οι έρευνες απέδειξαν ότι ο χυμός του φρούτου όπως και ο χυμός από το φύλλο, έχουν πολύ μεγάλη προστατευτική δράση έναντι της βλάβης του DNA, που προέρχεται από την υπερβολική ακτινοβολία, κάτι που δεν ήταν γνωστό μέχρι σήμερα, και κάνει το φραγκόσκου ιδιαίτερα ελκυστικό για κατανάλωση τους καλοκαιρινούς μήνες σε χώρες με πλιοφάνεια. Η μελέτη αυτή ανοίγει τον δρόμο για την εκμετάλλευση της καλλιέργειας στην Ελλάδα αφού πλέον διαπιστωμένα, θα μπορεί να προχωρήσει κανείς στην τυποποίηση του χυμού, στην παρασκευή καλλυντικών, καθώς και στην τυποποίηση αποξηραμένου φραγκόσκου που μέχρι τώρα δεν γίνεται.

Η επόμενη μέρα

Υπάρχουν αρκετοί καλλιεργητές που ενδιαφέρονται να συνεργαστούν με το πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, εκμεταλλεόμενοι την τεχνογνωσία του. Ο καθηγητής Κουρέτας θα μιλήσει στην Νέα Αγχάλια στα τέλη του Αυγούστου σε ειδικά ημερίδα, μιάς και αρκετοί νέοι αγρότες έχουν αρχίσει καλλιέργεια φραγκόσκου στη Μαγνησία. Να σημειώσουμε εδώ ότι η τιμή του χυμού φραγκόσκου αυτή τη στιγμή στην αγορά ξεπερνάει τα 15 ευρώ λιανική τιμή, και φυσικά είναι όλος εισαγόμενος.