

உணவுப் பொருட்களை நீண்டநாள் பாதுகாக்கும் பொட்டலம்

பழங்கள், இறைச்சி, காய்கறி போன்ற உணவுப் பொருட்களை நீண்டநாள் பாதுகாக்கும் பொட்டலத்தை சிங்கப்பூர், அறிவியல் ஆய்வாளர்கள் கண்டுபிடித்துள்ளனர்.

குறிப்பாக குளிர்ந்தனப் பெட்டிக்கு வெளியே வைக்கப்படும் உணவு வெகுவிரைவில் கெட்டு விடுகிறது. ஆனால் புதிய பொட்டலம், நுண்ணுயிர்க் கிருமி, யூஞ்சை போன்றவை ஏற்படாமல் தடுக்கிறது. இம்முறையில் பாதுகாக்கப்பட்ட 'ஸ்டாபெர்ரி' பழங்கள் ஒரு வாரம் வரை கெடாமல் பாதுகாக்கப்பட்டது. இந்தப் பழம் சாதாரணமாக நான்கு நாட்களுக்கு மேல் தாங்காது. அதற்குள் அழுக ஆரம்பித்து விடும்.

நெகிழி போன்று தோற்றமளிக்கும் அந்தப் பொட்டலத்தை சிங்கப்பூரின் நன்யாங் தொழில்நுட்பப் பல்கலைக்கழகம், அமெரிக்காவின் ஹார்வர்ட் டி.எச். சான் பொதுச்சுகாதாரப் பள்ளி ஆகியவற்றின் ஆய்வாளர்கள் இணைந்து உருவாக்கியுள்ளனர்.

சோளப் புரதம், மாவுச்சத்து மற்றும் பிற இயற்கைப் பொருட்களைக் கொண்டு புதிய பொட்டலம் உருவாக்கப்பட்டுள்ளது.

தைமே எண்ணெய், சிட்ரிக் அமிலம் போன்ற நுண்ணுயிர்க் கிருமிகளைக் செல்லும் இயற்கைப் பொருட்களும் அதில் சேர்க்கப்பட

டுள்ளன.

இறைச்சி, மீன், பழங்கள், காய்கறி, சமைக்கப்பட்ட உணவு போன்றவற்றுக்கு புதிய பொட்டலம் ஏற்றது என்று இணை ஆய்வாளரான நன்யாங் தொழில்நுட்பப் பல்கலைக்கழகத்தின் நுண்ணுயிர் எதிர்ப்பு உயிர் பொறியியல் நிலைய இயக்குநர் பேராசிரியர் மேரி சான் தெரிவித்தார். தற்போதைய நெகிழிக்கு மாற்றுப் பொருளைக் கண்டுபிடிப்பதே ஆய்வின் முக்கிய நோக்கம் என்றார் அவர்.

புதிய பொட்டலம், எளிதில் மக்கி விடுவதால் சுற்றுச்சூழலைப் பாதிக்காது என்றும் அவர் கூறினார்.

குளிர்சாதன வசதியில்லாமல் பழங்களையும் காய்கறிகளையும் அதிக நாட்களுக்கு கெடாமல் புதிய பொட்டலம் பாதுகாப்பதோடு அப்போதுதான் பறித்ததுபோல புதிதாவும் இருக்கும் என்று மேரி சான் கூறினார்.

ஆய்வுக் குழு உறுப்பினர்களில் ஒருவரும் சுற்றுச்சூழல் நிபுணருமான ஹார்வர்ட் டி.எச். சான் பள்ளியின் துணைப் பேராசிரியரான பிலிப் டெமோகிரிடாஸ், உணவுப் பாதுகாப்பு, உணவுக்கழிவு, சுற்றுச்சூழலுக்குப் பாதிப்பை ஏற்படுத்தாத பொருள் ஆகிய மூன்று வகைகளில் உணவைப் பாதுகாக்க புதிய முறை உதவுகிறது என்று சொன்னார்.

ஆய்வின் முடிவு, கடந்த



காய்கறி, பழங்களை நீண்டநாள் கெடாமல் இருக்க புதிய பொட்டலத்தை சிங்கப்பூர், அமெரிக்க ஆய்வாளர்கள் இணைந்து உருவாக்கியுள்ளனர். நன்யாங் தொழில்நுட்பப் பல்கலைக்கழகத்தின் நுண்ணுயிர் எதிர்ப்பு உயிர் பொறியியல் துறையின் இயக்குநர் மேரி சான் (வலம்), முதன்மை ஆய்வு மாணவர் டாக்டர் சரேஷ்குமார் ராமன் பின்னை. படம்: ஸ்டீரெய்ட்ஸ் டைம்ஸ்

அக்டோபரில் 'ஏசிஎஸ் அப்ளைட் ஃபீசஸ்' சஞ்சிகையில் வெளியிடப் பட்டது. அண்ட் இண்டர்