



## طرح پژوهشی و فناوریانه تولید نان "سین بیوتیک" در پژوهش‌گاه علوم و صنایع غذایی و با هدف ارتقا ایمنی و سلامت غذایی رونمایی شد.

به گزارش خبرگزاری برنا از مشهد، مرضیه حسینی‌نژاد مجری طرح پژوهشی و فناوریانه تولید نان "سین بیوتیک" در مورد خواص مصرف نان سین بیوتیک تصریح کرد: فیبر پری‌بایوتیک یک محصول شناخته شده است که در اوایل قرن ۱۹ از ریشه گیاهان دارویی استخراج شد، مصرف این ترکیب گیاهی که دارای ارزش غذایی بالایی است باعث بهبود سیستم ایمنی بدن و تسهیل فعالیت‌های دستگاه گوارش می‌شود و حالت پرکننده در بسیاری از مواد غذایی دارد. وی ادامه داد: این فیبر از نظر ساختار متعلق به خانواده کربوهیدرات‌های فروکتان است که از کالری کمی برخوردارند و جزو فیبرهای رژیمی و کم‌کالری به‌شمار می‌روند.

حسینی‌نژاد گفت: مصرف این غذا دارو در مقابله با سرطان‌های دستگاه گوارش، بهبود سیستم ایمنی بدن و تنظیم فعالیت‌های گوارش، هضم و بسیاری اثرات سلامتی‌بخش دیگر مؤثر است.

وی تصریح کرد: با توجه به اینکه پژوهشگاه در تلاش است از ترکیبات پروبیوتیک در صنعت تولید استفاده کند میزان قیمت نان سین بیوتیک با نان معمول تفاوت چندانی ندارد و افزایش قیمت ندارد و همچنین از ابتلا به سرطان روده جلوگیری می‌کند و امیدواریم با استقبال صاحبان صنایع این محصول در آینده نزدیک به سبد غذایی خانوار وارد شود.