

## Żywność, która leczy: za rok poznamy wyniki polskich badań

**Polska zamierza produkować i eksportować żywność prozdrowotną, czyli ograniczającą zachorowalność lub pomagającą w terapii. Chodzi o choroby cywilizacyjne, na które cierpią miliony ludzi: otyłość, cukrzycę, nadciśnienie i anemię związaną z nieswoistym zapaleniem jelit.**



W listopadzie rozpoczęły się badania z udziałem 600 pacjentów i 100 naukowców z sześciu polskich uczelni. Powołały one konsorcjum naukowe pod nazwą "Bioaktywna Żywność".

Tworzą je cztery poznańskie jednostki: Uniwersytet Przyrodniczy, Instytut Włókien Naturalnych i Roślin Zielarskich, Uniwersytet Ekonomiczny i Uniwersytet Medyczny im. Karola Marcinkowskiego, a także Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu i Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie.

Dobór wykonawców nie był przypadkowy. Jedni zajmują się typowaniem naturalnych składników wykorzystywanych w przygotowanych produktach spożywczych i opracowują diety

odpowiednie dla każdej grupy chorych, inni badają wpływ wytworzonej żywności prozdrowotnej na organizm, jeszcze inni będą mieli za zadanie jej wypromowanie na rynku. Ponadto przy doborze ośrodków naukowych zwracano uwagę na ich komplementarność pod względem warsztatu, doświadczenia badawczego i kompetencji naukowych.

### Unia dała rok

Projekt finansowany przez UE zapowiada się obiecująco. Gdyby udało się potwierdzić naukowo prozdrowotne działanie choćby paru produktów, mogą one stać się eksportowym hitem.

Zainteresowanie żywnością funkcjonalną, jak określa się w światowej literaturze żywność prozdrowotną, jest olbrzymie. Prozdrowotne produkty z Polski miałyby szanse uzyskać oświadczenia Europejskiego Urzędu do spraw Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), że wspomagają leczenie lub zapobiegają chorobom i z takim certyfikatem trafić następnie do milionów osób cierpiących na wymienione choroby cywilizacyjne.

Czy to mrzonki czy realne plany? Przekonamy się już za rok. Unia daje pieniądze, ale wyznacza też terminy. Jak na zakrojone na tak dużą skalę badania, czas jest krótki. A trzeba dodać, że są to największe i w zasadzie pierwsze w Polsce badania nad żywnością bioaktywną, czyli zaprogramowaną na walkę z chorobami.

"Liczne prace naukowe wskazują, że zachorowalność na choroby cywilizacyjne może być radykalnie zmniejszona przez dobór odpowiedniej diety, bogatej w bioaktywne składniki. Problemem jest jednak to, że składniki te występują w małej koncentracji, co ogranicza skuteczność ich działania. Proponowany projekt polega na opracowaniu technologii i wprowadzeniu na rynek zupełnie nowej żywności, która byłaby zaprojektowana od podstaw pod kątem określonego działania prozdrowotnego i skomponowana z takich składników, które zawierają w sobie wyjątkowo dużą koncentrację bioaktywnych fito-związków o zbliżonym działaniu" - czytamy w streszczeniu projektu.

- Do tej pory najczęściej przeprowadzano badania w kierunku jednego składnika czy produktu. Tymczasem w przypadku naszych badań tych produktów jest od 8 do 10 w zależności od jednostki chorobowej - wyjaśnia prof.

Józef Korczak z Katedry Technologii Żywności Człowieka poznańskiego Uniwersytetu Przyrodniczego, kierownik projektu o wartości 35 mln zł realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka.

### **Dla każdego coś innego**

- Celem jest opracowanie technologii żywności o ukierunkowanych właściwościach prozdrowotnych - mówi profesor i podkreśla, że nie chodzi o stworzenie kolejnych suplementów diety, lecz o żywność funkcjonalną ze składnikami bioaktywnymi o udowodnionym naukowo, korzystnym wpływie na terapię.

- Naszym zadaniem jest zaaplikowanie związków bioaktywnych do produktów przeznaczonych do spożycia przez daną grupę chorych - zaznacza naukowiec. - Na obecnym etapie badań precyzyjnie wyselekcjonowani pacjenci przez 9 tygodni mają codziennie spożywać 8-10 produktów ze związkami bioaktywnymi, uzupełniając w ten sposób normalną dietę - dodaje.

Informuje jednocześnie, że wykorzystywane są przede wszystkim surowce krajowe: aronia, morwa, pokrzywa, jarmuż, buraki, kapusta. - Z importowanych mamy tylko żółtą herbatę, bo uważamy, że w niektórych jednostkach chorobowych działa wyjątkowo korzystnie - przypomina badacz.

Każda grupa chorych dostaje co innego: otyli piją codziennie np. maślankę z ekstraktem z morwy, która zbija cukier i hamuje apetyt, a osoby z zapaleniem jelit i z problemem anemii spożywają pasztet z dodatkiem soku z ziemniaka, który działa zbawiennie na układ pokarmowy. Oczywiście, zgodnie z naukowymi wymogami, niektórzy otrzymują placebo.

Specjalnie produkty spożywcze wyprodukowały małe firmy: piekarnie, mleczarnie, zakład mięsny - głównie z Wielkopolski.

### **Na nieswoiste zapalenie jelit**

Jednym z obszarów badawczych objętych projektem jest sprawdzenie wpływu żywności prozdrowotnej na chorych z nieswoistym zapaleniem jelit. Badaniami kieruje prof. Krzysztof Linke, szef Katedry i Kliniki Gastroenterologii, Żywności Człowieka i Chorób Wewnętrznych Uniwersytetu Medycznego w Poznaniu. Już od dawna prowadzi się tam badania dotyczące tej nieuleczalnej choroby. Unijny projekt wpisał się zatem w zainteresowania naukowców związane z poznaniem i łagodzeniem skutków nieswoistego zapalenia jelit.

Dwie najczęstsze choroby z tej grupy są: choroba Leśniowskiego-Crohna oraz wrzodziejące zapalenie jelita grubego. Jak informował w lutym serwis PAP Nauka w Polsce, z najnowszych badań przedstawionych w Wiedniu podczas 8. kongresu European Crohn's and Colitis Organisation (ECCO) wynika, że w Europie cierpi na nie ok. 3 mln osób, przy czym najczęściej diagnozuje się je u osób w wieku 15-29 lat. Polscy eksperci szacują, że w naszym kraju liczba chorych może sięgać nawet 50 tys. osób (w tym 10 tys. z chorobą Leśniowskiego-Crohna).

### **Czytaj: [Eksperci: rośnie liczba osób cierpiących na nieswoiste zapalenia jelit](#)**

Michał Kloska z Katedry i Kliniki Gastroenterologii, Żywności Człowieka i Chorób Wewnętrznych Uniwersytetu Medycznego w Poznaniu jest jednym z naukowców uczestniczących w projekcie. Tłumaczy nam, że osoby, które chorują na nieswoiste zapalenia jelit mają zazwyczaj problemy z utratą żelaza. Tymczasem jego doustna suplementacja lekowa jest przez większość pacjentów źle tolerowana.

### **Zamiast leku - budynie i makarony?**

- Podając żywność wzbogaconą o związki, które uczestniczą w przemianie żelazowej, chcemy sprawdzić skuteczność tej naturalnej, dostępnej i akceptowanej przez pacjenta formy odżywiania. Unikałoby się w ten sposób dodatkowej suplementacji lekowej - wyjaśnia badacz.

- Podawane produkty (są to m.in. budynie i makarony) charakteryzują się szeroko pojętym działaniem antyoksydacyjnym, a w chorobach zapalnych, takich jak nieswoiste zapalenia jelit, parametry stresu oksydacyjnego są podwyższone, ponieważ jest to jeden z elementów odpowiedzi komórkowej - podkreśla Michał Kloska.

Naukowcy liczą na obniżenie parametrów stresu oksydacyjnego, który jest odpowiedzialny za wzrost i nasilenie choroby. - Dzięki temu - w wyniku suplementacji żelaza - chcemy poprawić komfort pacjentów i zobaczyć, czy uzyskamy efekt w postaci stabilności choroby - mówi badacz.

Michał Kloska dodaje, że przeprowadzono wiele badań poświęconych parametrom stresu oksydacyjnego. Nie było ich natomiast w zakresie suplementacji w celu obniżenia tych parametrów i ich korelacji.

- Na Zachodzie, jeśli je robiono, dotyczyły najwyżej kilku parametrów. My natomiast zmierzmy jednocześnie kilkanaście paramentów u tych samych pacjentów (w badaniach bierze udział grupa 100 chorych) i dowiemy się, czy proste metody również są efektywne - przypomina Kloska.