

Żywność prozdrowotna - DIETA UKIERUNKOWANA na konkretne jednostki chorobowe.

Wywiad z prof. dr. hab. Józefem Korczakiem, Kierownikiem projektu: „Nowa żywność bioaktywna o zaprogramowanych właściwościach prozdrowotnych” oraz prof. dr. hab. Janem Jeszką, Kierownikiem Katedry Higieny Żywności Człowieka i Kierownikiem Zakładu Dietetyki.

Podczas naszej ostatniej rozmowy w 2010 roku przysięgaliście się Panowie do realizacji w/w projektu w konsorcjum naukowym - 5 uniwersytetów i 1 instytutu naukowo-badawczego. Na jakim obecnie etapie znajduje się przedsięwzięcie? Czy odniosło sukces?

J.J.: Trzy lata temu pojawił się pierwszy program w ramach projektu „Innowacyjna gospodarka”, do którego przystępowały instytucje badawcze i uczelnie. Wówczas, jako naukowcy Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, podjęliśmy pomysł, aby z krajowych surowców, wyprodukować bioaktywną żywność o właściwościach prozdrowotnych. Żywność taka, oprócz zaspakajania głodu, dostarczenia energii, składników niezbędnych do rozwoju organizmu i zachowania dobrego zdrowia, a także satysfakcji sensorycznej, ma bezpośredni wpływ na łagodzenie objawów choroby i przyspiesza powrót do zdrowia. To żywność celowana. Ostatecznie projekt „Nowa żywność bioaktywna o zaprogramowanych właściwościach prozdrowotnych” spotkał się z szerokim zainteresowaniem ze strony poznańskich naukowców i środowiska lekarskiego tym bardziej, że obszar naszych zainteresowań badawczych objął cztery jednostki chorobowe - cukrzycę, nadciśnienie tętnicze, otyłość prostą i nieswoiste zapalenia jelit. To choroby cywilizacyjne, przy ich wyborze kierowaliśmy się zdroworoządkowym podejściem - wybraliśmy je jako mogące być potencjalnym celem oddziaływań terapeutycznych poprzez odpowiednią

dięty.

J.K.: Sporo czasu zajęło nam opracowanie palety produktów, które mogłyby mieć potencjalne działanie prozdrowotne w tych jednostkach chorobowych i być zalecane pacjentom jako produkty, które powinny się znaleźć w ich codziennej diecie. Pierwsze badania obejmowały pomiary wrażliwości sensorycznej osób u których rozpoznano jedną z wymienionych jednostek chorobowych (wrażliwość na poszczególne smaki i próg ich rozpoznawalności) oraz badania wielu odmian ponad 50 różnych gatunków roślin hodowanych w Polsce, w celu wyłonienia roślin będących nośnikami związków bioaktywnych. Ostatecznie wytypowano kilkanaście roślin lub ich części, z których wydobywane są ekstrakty. Można je dodawać do naszej żywności prozdrowotnej. Dwa lata trwały badania o charakterze technologicznym, w tym opracowanie receptur. Ostatecznie zaproponowaliśmy szeroką gamę produktów zalecanych do spożycia przez cały dzień, mogą być także samodzielnie stosowane w określonej diecie. Są one na tyle nowatorskie, że z grupy prawie 56 produktów które zostały opracowane, zgłoszonych zostało już 18 patentów. Obecnie przystępujemy do badań klinicznych, które mają poniekąd charakter interwencji żywieniowej. Pacjentom będą podawane do spożycia nowe produkty przez 9 tygodni.

W jaki sposób będzie badany wpływ zastosowanej diety na

tych pacjentów?

J.J.: Podczas badań klinicznych będziemy bardzo dokładnie kontrolować biomarkery reakcji metabolicznych, które są wska-



Od lewej: Józef Korczak, Jan Jeszka

źnikiem odpowiedzi organizmu na przyjmowanie pokarmu, w tym wypadku celowanego na konkretną jednostkę chorobową. Próby będą obejmowały ok. 40 zaawansowanych oznaczeń biochemicznych, dla otyłości będzie ich 37.

J.K.: Przebadanie w tak krótkim czasie czułych, wrażliwych wskaźników biochemicznych ma wykazać, że wpływ proponowanych przez nas, wzbogaconych bioaktywnymi ekstraktami z roślin produktów, jest korzystny dla organizmu z konkretną jednostką chorobową. Co ważne, aby nasze badania żywieniowo-kliniczne mogły być bardziej wiarygodne będą realizowane metodą podwójnie ślepej próby.

Czy przemysł spożywczy interesuje się tym zagadnieniem?

J.K.: Oczywiście, zainteresowanie tego rodzaju produktami jest olbrzymie, jednak najwyższą wartość dodaną do zaproponowanych przez naszych naukowców produktów będą wyniki badań żywieniowo-klinicznych poszczególnych grup pacjentów. Będą one ważnym atutem który musi być brany pod uwagę w przypadku ewentualnej produkcji na skalę masową. Tymczasem czekamy na efekty badań, które mamy nadzieję będą pozytywne.

J.J.: Zagadnienie diety bioaktywnej o zaprogramowanych właściwościach prozdrowotnych z pewnością nie zniknie z obszaru naszych zainteresowań

badawczych tym bardziej, że zainteresowanie tematem jest spore - zgłosiła się do nas m.in. Klinika Stomatologii Dziecięcej, w celu opracowania produktów, które miałyby chronić przed próchnicą.

Czy podczas realizacji projektu spotkali Panowie jakie utrudnienia?

J.K.: Zgodnie z zasadami o zamówieniach publicznych wszystkie prace badawczo-wdrożeniowe musimy organizować na zasadzie przetargów unijnych, które z racji swojej złożoności i obstrzeżeń odwołują całą procedurę. Dochodzi do paradoksów i absurdów - koledzy lekarze i klinicyści z Uniwersytetu Medycznego w Poznaniu, z którymi się konsultowaliśmy pisząc wniosek muszą przystąpić do przetargu...

Dziękuję za rozmowę



INNOWACYJNA GOSPODARKA
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu



BIOAKTYWNA ŻYWNOSĆ
PIS 101 01.01.02.00.001.009

Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
ul. Wojska Polskiego 28, 60-637 Poznań
tel. 61 848 73 26
e-mail: bioaktywna.zywnosc@up.poznan.pl
www.bioaktywnazywnosc.pl



AKTUALNOŚCI NA RP.PL

RZECZPOSPOLITA

CENA 3,90 zł (w tym 8% VAT)

nowy numer
już w sprzedaży



Biznes mam we krwi - wywiad z Dominiką Kulczyk-Lubomirską
- czytaj w najnowszym numerze

Piątek 19 lipca 2013 nr 167 (9591)

www.sukcesmagazyn.pl