

گزهای فراسودمند

شرکت گز سکه

Functional
foods

امروزه تمرکز علوم پزشکی از درمان به جلوگیری از بروز بیماریها تغییر یافته و در نتیجه استفاده از غذاهای فراسودمند که هدف از مصرف آنها افزایش دوران سلامتی است و نه افزایش دوران زندگی ، رونق یافته است.

غذاهای فراسودمند (Functional Foods):

غذاهایی دارای ظاهری مشابه با غذاهایی متداول هستند و در برنامه غذایی روزانه مصرف میشوند. شواهد علمی معتبر موجود موید این است که این غذاها افزون بر ارزش تغذیه ای پایه ، دست کم دارای یک خاصیت مشخص و به اثبات رسیده ارتقا سلامت و پیشگیری کننده / کاهش دهنده بیماری هستند مانند غذاهای غنی شده با ویتامینها و املاح ، فرآورده های غذایی پروبیوتیک و غذاهای حاوی مواد موثر ، غذاهای فرمول بندی شده کودکان ، مکمل های غذایی .

محصولات پروبیوتیک :

پروبیوتیکها برترین و پر مصرفترین دسته محصولات غذایی عملگرا هستند که مزایا سلامتی بخش آنها با مصرف پری بیوتیکها افزایش می یابد .

پروبیوتیک:

میکروارگانیزمهای (باکتری و مخمر) زنده و فعالی که با استقرار در بخشهای مختلف بدن (اساسا روده) به تعداد مناسب با فعالیت زیستی خود عمدتا از طریق حفظ و بهبود توازن فلور میکروبی روده میان میکروارگانیزمهای سودمند و زیان بخش دربردارنده خواص سلامت بخش برای میزبان هستند.

پری بیوتیک :

ترکیبات هضم ناپذیر یا هضم پذیر اندک (الیگوساکاریدها) در برابر آنزیمهای گوارشی که رشد و فعالیت پروبیوتیکها را تحریک میکنند.

سین بیوتیک:

فرآورده ای که به توام دارای پروبیوتیکها و پری بیوتیکها است.

ماده غذایی پروبیوتیک:

غذایی است که حاوی پروبیوتیکها به مقدار کافی (حداقل 10^6-10^7 cfu/g^r میکروارگانیزم پروبیوتیک) برای ایجاد اثرات سودمند آنها در زمان مصرف باشد.

گز پروبیوتیک :

این محصول حاوی شربت گلوکز ، مغز پسته ، شکر ، گلاب ، سفیده تخم مرغ ، آب ، باکتری پروبیوتیک باسیلوس کوآگولانس است

گز پروبیوتیک حاصل فعالیت مشترک شرکت گز سکه و شرکت تحقیقاتی تک ژن است . در این محصول منحصر بفرد از باکتری باسیلوس کوآگولانس بعنوان یک میکروارگانیزم پروبیوتیک استفاده می شود. باسیلوس کوآگولانس یک باکتری ترموفیل ، گرم مثبت، کاتالاز مثبت و اسپورزا است که قادر به تحمل شرایط نامناسب دما و pH است . FDA آن را برای انسان و حیوان کاملاً بی خطر دانسته است (GRAS) و خواص پروبیوتیکی آن در انسان بویژه در بهبود فلور واژینال زنان ، رفع دردهای شکمی و نفع در بیماران مبتلا به IBS (سندرم روده تحریک پذیر) و افزایش مقاومت سیستم ایمنی در برابر حملات ویروسی به بدن مورد بررسی قرار گرفته است .

کاربرد این باکتری بعنوان جزئی از غذا مورد تائید سازمان بهداشت جهانی قرار گرفته است .

گز پروبیوتیک دارای خواص درمانی زیر است :

ü بهبود سلامت و کارایی سیستم گوارشی

ü تنظیم و تقویت سیستم ایمنی

ü کاهش کلسترول

ü کاهش عوارض عدم تحمل لاکتوز

ü افزایش ارزش تغذیه ای غذا



گز سین بیوتیک :

این محصول حاوی ایزومالت ، سوربیتول ، مغز پسته یا بادام ، سفیده تخم مرغ ، گلاب ، استویا ، آب ، باکتری پروبیوتیک باسیلوس کوآگولانس است

گز پروبیوتیک حاصل فعالیت مشترک شرکت گز سکه و شرکت تحقیقاتی تک ژن است . استفاده از شیرین کننده های کم کالری ایزومالت و سوربیتول که از جمله موادپری بیوتیک (محرک رشد پروبیوتیکها) هستند به همراه باکتری پروبیوتیک باسیلوس کوآگولانس باعث تولید یک محصول سین بیوتیک گردید.

گز سین بیوتیک دارای خواص درمانی زیر است :

- مناسب برای افراد مبتلا به چاقی و دیابت
- بعث داشتن مواد غذایی پری بیوتیک (ایزومالت و سوربیتول) باعث تشدید عملکرد باکتری های پروبیوتیک میشود
- بهبود سلامت و کارایی سیستم گوارشی
- تنظیم و تقویت سیستم ایمنی
- کاهش کلسترول
- کاهش عوارض عدم تحمل لاکتوز
- افزایش ارزش تغذیه ای غذا

در ضمن در ترکیبات این محصول گیاه استویا (*Stevia Rebaudiana*) وجود دارد . تولید انبوه این گیاه حاصل فعالیت مشترک بخش تحقیقاتی شرکت گز سکه(صبا سکه) و پژوهشکده بیوتکنولوژی کشاورزی است . برگ استویا شیرین است و دارای 8 نوع قند است که مهمترین *Stevioside* و *rebaudioside A* است که 250-300 شیرین تر از شکر ارزیابی شده است .

خواص استویا :

- 100% طبیعی
- کالری تقریبا صفر
- کربوهیدرات صفر
- 200 تا 400 برابر شیرین تر از شکر
- طعم خوب و نزدیک به شکر
- هدیه خداوند برای بیماران دیابتی
- این قند دارای خاصیت آنتی اکسیدانی می باشد

دارای ترکیبات فلاونوئیدی و فنولیکی موجود در استویا چه بسا نقش بازدارندگی در پیشرفت سرطان و بیماریهای قلبی ایفا نماید.

خاصیت نشاط آوری داشته و جهت رفع افسردگی نیز موثر باشد.



مواد غذایی غنی شده با ویتامینها و املاح :

صنعتی شدن جوامع و تغییر در عادات غذایی و نحوه زندگی و رو آوردن مردم به غذاهای آماده و سریع دریافت یکسری مواد مغذی را دچار مشکل کرده است و این کمبودها باعث عوارضی مثل تاخیر در رشد کاهش تراکم استخوانی، کاهش قدرت یادگیری و ضریب هوشی، کاهش مقاومت در بدن، اختلال دستگاه عصبی و می باشد

از آنجائیکه گز بواسطه حجم کم و ارزش غذایی بالا، نگهداری طولانی مدت، حمل آسان، استفاده سریع و آسان و همچنین به علت استفاده زیاد مردم از فرآورده های قندی می تواند به عنوان یک میان وعده مناسب برای بزرگسالان و کودکان در مدارس استفاده شود بنابراین حامل خوبی برای غنی سازی محسوب می شود .

غنی سازی (Fortification)

افزودن یک یا چند ماده مغذی ضروری به مواد غذایی در سطوحی بالاتر از آنچه که بطور طبیعی در آن ممکن است وجود داشته باشد یا نداشته باشد ، به منظور پیشگیری و اصلاح کمبود ناشی از یک یا چند ماده مغذی که در کل جامعه و یا گروههای خاصی از جمعیت وجود دارد .

غنی سازی به دو حالت صورت میگیرد :

1. اختیاری: غنی سازی به درخواست کارخانه تولید کننده براساس ضوابط و دستورالعملهای جاری انجام میشود و ما گز را ویتامین ث و کلسیم و ویتامین د غنی کردیم.
2. اجباری: غنی سازی به صورت ملی بر اساس سیاست های جاری کشوری به منظور حذف و یا بهبود وضعیت کمبود یک یا چند ماده مغذی معین انجام می شود، مانند غنی سازی نمک با ید و یا آرد با آهن و اسید فولیک

گز غنی شده با ویتامین ها و املاح :

این محصول حاوی ایزومالت ، سوربیتول ، مغز پسته یا بادام ، سفیده تخم مرغ ، گلاب ، استویا ، آب ، ویتامینهای C و D و کلسیم است

گز غنی شده با ویتامین ها و املاح حاصل فعالیت مشترک شرکت گز سکه و دانشکده داروسازی دانشگاه اصفهان است . در این محصول منحصر بفرد ویتامینهای C و D و کلسیم به منظور غنی کردن گز استفاده می شود.

خواص گز فراسودمند غنی شده با ویتامینها واملاح :

ü مناسب برای افراد مبتلا به چاقی و دیابت

ü حاوی گیاه استویا است

ü حاوی کلسیم است . خواص کلسیم: مانع از راشیتیس و پوکی استخوان

ü حاوی ویتامین D است. خواص ویتامین D: کمک به جذب کلسیم ، موثر در درمان اختلالات استخوانی و پوست و مو

ü حاوی ویتامین C است . خواص ویتامین C: آنتی اکسیدان قوی ، تقویت سیستم ایمنی بدن



و اما جدیدترین محصولات فراسودمند شرکت گز سکه :

4 گز فراسودمند جدید حاصل فعالیت مشترک شرکت گز سکه و شرکت تحقیقاتی حکیمان شرق است .

گزا با خاصیت آنتی اکسیدانی:

در تولید این محصول از ماده موثره بتا کاروتن استفاده شده است . بتا کاروتن موجود در این محصول میتواند بعنوان آنتی اکسیدان در خنثی نمودن رادیکالهای آزاد در بدن نقش داشته باشد.

گزا با خاصیت پیشگیری از بروز سرطان:

در تولید این محصول از ماده موثره فیبر نامحلول استفاده شده است. مصرف این محصول به همراه برنامه غذایی کم چربی ممکن است موجب کاهش خطر ابتلا به بعضی سرطانها شود .

گزا با خاصیت جلوگیری از بروز بیماریهای قلبی و عروقی:

در تولید این محصول از ماده موثره فیبر محلول استفاده شده است . مصرف این محصول به همراه برنامه غذایی با میزان اندک اسیدهای چرب اشباع و کلسترول ممکن است موجب کاهش خطر ابتلا به بیماریهای قلبی و عروقی شود.

گزا با خاصیت تقویت کننده سیستم ایمنی بدن:

در تولید این محصول از ماده موثره دی سولفید استفاده شده است . این محصول ممکن است سبب افزایش خاصیت سم زدایی ترکیبات نامطلوب شده و ممکن است بر حفظ سلامت قلب و عملکرد سیستم ایمنی کمک کند.



بنابراین گز های فراسودمند محصولاتی هستند :

۱۰ صد در صد ایرانی

۱۱ با ارزش تغذیه ای بسیار بالا بواسطه داشتن سفیده تخم مرغ و مغز پسته

۱۲ بدون استفاده از مواد نگهدارنده دارای ماندگاری بالا (۶ ماه)

۱۳ در آن از هیچ گونه ماده شیمیایی بعنوان فرم دهنده و یا رنگ و طعم دهنده استفاده نمیشود

و بواسطه داشتن باکتریهای پروبیوتیک ، مواد پری بیوتیک ، ویتامینها و املاح و انواع مواد موثر در

سلامتی ، نه تنها شادی بخش بلکه سلامتی بخش نیز هستند .