

אומגה 3 בשמן מרווה

פיתוח חדש במכון וולקני: צמח מהסוג "מר-זדה" (SALVIA) מומנו יופק שמן איכותי עתיר שומן מסוג "אומגה 3". השמן מהצמח עשוי להיות תחליף לחומצת "אומגה 3" המופקת מדגים.

בשנים האחרונות עלתה המודעות לחשיבות חומצות השומן במזון, כאשר המקור העיקרי להן הוא שמן דגים. אלא שלשמן זה על פי רוב טעם רע, עלותו גבוהה וייתכן שהוא מכיל כספית וזיהומים אחרים שמקורם בדגים.

למרות זאת, בעיקר בגלל יעילותו הרפואית, אנשים מעדיפים "לבלוע" את החסרונות וצורכים את שמן הדגים.

בעקבות הפיתוח החדש, מעתה ניתן יהיה לברוע "אומגה 3" עם כל היתרונות של חומצה זו, וללא החסרונות: צוות מחקר בראשות ד"ר נתיב רודאי מתחנת מחקר בנווה יער של מכון וולקני פיתח צמח מהסוג מרווה כבעל פוטנציאל מסחרי להפקת שמן איכותי עתיר חומצת שומן מסוג "אומגה 3".

בנוסף, החומצה מסייעת לצמצום הנזק האקרד לוגי כתוצאה מפגיעה באוכלוסיית הדגים. לזן החדש ניתן הכינוי "אלינה", והוא כבר נרשם כפטנט בינלאומי בארצות שונות ברחבי העולם.

דליה מזורי