

Jajo to doskonały surowiec z natury

5 kwietnia 2015

Cystatyna pozyskana z jaja jest świetnym produktem przeciwko nowotworom. Odkryty w żółtku kompleks białek o nazwie Yolquina daje fantastycznie wyniki m.in. w hamowaniu choroby Alzheimera. Jajo to doskonały surowiec z natury – ocenia prof. Tadeusz Trziszka.

Kierowany przez prof. Trziszkę, prorektora ds. nauki i innowacji Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, projekt naukowy OVOCURA polegał na wyodrębnieniu z jaj komponentów biomedycznych, pomocnych w leczeniu i zapobieganiu chorobom. Jaja do badań nie były przypadkowe, ponieważ kury nioski były karmione preparatami huminowo-mineralnymi, które wyprodukowano z substancji pochodzących z alg – roślin bogatych w nienasycone kwasy tłuszczowe.

„Spodziewaliśmy się, że badania przyniosą ciekawe wyniki, ale przekroczyły one nasze oczekiwania w dobrym tego słowa znaczeniu. Okazało się, że natura jest zdolna do wszystkiego. Może dać życie i chronić życie także od chorób cywilizacyjnych, które nas dotyczą z różnych powodów. Jajo to doskonały surowiec z natury” – powiedział prof. Tadeusz Trziszka.

Podkreślił, że w efekcie przeprowadzonego projektu powstało 28 patentów, dzięki którym już powstały lub powstaną w przyszłości produkty biomedyczne, pozwalające leczyć lub zapobiegać chorobom neurodegeneracyjnym, nowotworowym, schorzeniom centralnego układu nerwowego, układu krążenia, kostnego czy w wytwarzaniu medykamentów na paradontozę i przeciwko dolegliwościom dermatologicznym.

Jak dodał, wyodrębniona i oczyszczona z jaja cystatyna okazała się świetnym produktem przeciwko nowotworom. Z kolei nowo

odkryty podczas tych badań kompleks białek Yolkina, który wyizolowano w żółtku jaja, przynosi obiecujące rezultaty w terapii chorób neurodegeneracyjnych i w schorzeniach centralnego układu nerwowego.

„Yolkina hamuje m.in. rozwój choroby Alzheimera, ma znaczenie w leczeniu chorób otępienia mózgu i zaburzenia nastroju. Natomiast cystatyna wpływa też na leczenie chorób skóry. Z kolei zawarte w żółtku fosfolipidy regulują ciśnienie krwi. Spektrum oddziaływania jest naprawdę bardzo szerokie” – podkreślił prof. Trziszka.

Zaznaczył, że choć badawcza część projektu OVOCURA zakończyła się przed dwoma laty, to wciąż pojawiają się kolejne efekty naukowe i medyczne. „To była doskonała współpraca naukowców nie tylko z naszego Uniwersytetu Przyrodniczego, ale również z Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu. Pracowały w sumie 233 osoby, także z ponad 20 firm. Wypromowaliśmy 40 doktorantów, opublikowano 120 prac naukowych, a liczba patentów z początkowych 17 wzrosła do 28. Zaprezentowaliśmy nasze wyniki już w 26 krajach” – mówił Trziszka.

Naukowiec pytany przez PAP, czy jaja z tradycyjnych hodowli lub z tzw. wolnego wybiegu mają równie dużą wartość, potwierdził, że wiele zależy od warunków hodowli i karmy.

„Genetycznie wartość jaja jest standardowa. Jest bardzo bogate we wszystkie witaminy poza C, szczególnie dużo ma witamin z grupy B, m.in. B6, B12, jak i kwasu foliowego. Odpowiednią paszą można wzbogacić tylko żółtko jaja m.in. w nienasycone kwasy tłuszczowe tzw. omega3, czy również w antyoksydanty” – powiedział prof. Trziszka.

Jak dodał, dzięki temu jedzenie jaj obniża odkładanie się w organizmie człowieka homocysteiny, która wywołuje choroby metaboliczne.

W jego ocenie na odpowiednio przygotowanym, bogatym w roślinność wolnym wybiegu, zwierzę właściwie uzupełnia swą

dietę o białoskładniki. Natomiast ważne jest, by w warunkach hodowlanych pasza była właściwie wzbogacona m.in. tranem, witaminami z marchwi czy świeżo tłoczonym olejem. Zagrożeniem dla wartości jaj są natomiast zepsute, spleśniałe pasze lub karmy, w których są szkodliwe składniki.

„Już Rzymianie mówili, że jajo plus jabłko to podstawa jedzenia, ponieważ w ten sposób dostarcza się organizmowi wszystkich witamin. I tego się warto trzymać” – podsumował prof. Trziszka.

Źródło: [PAP – Nauka w Polsce](#)