جامعة أسيوط
كلية العلوم

وحدة الاتصال بالمجتمع

النشرة البيئية فبراير 2019

أهمية الخمائر فى حياتنا وبخاصة فطر خميرة الخباز

أولا: ألاهمية الاقتصادية لخميرة الخباز

فطرة خميرة الخباز يحتاجها كل انسان فى حياتة اليومية حيث يوجد منها فى الاسواق العديد من الانواع مثل الخميرة الطازجة- الخميرة الجافة - خميرة تغذية الحيوان- الخميرة المدعمة بالعديد من العناصر المعدنية والتى تستخدم فى الصيدلة.

استخداماتها

1- إنتاج الخبز وغالبية المعجنات والمخبوزات والحلويات.

2- إنتاج البرتينات والمكملات الغذائية (حيث انها تحتوى على اكثر من40% من وزنها الجاف مواد بروتينة مفيدة كمكملات غذائية لانسان).

3- الأطعمة المخمرة الحبوب المضاف اليها الخميرة (لتحليل المواد المعقدة بها وتحويلها الى مواد بسيطة وسهلة الهضم كما انها ترتفع قيمتها الغذائية واضافة الطعم والرائحة الزكية والمحببة والمرغوب فيها الى المواد الغذائية المضافة اليها).

4- إنتاج المشروبات الروحية.

5- إنتاج الخل أو حمض الاستيك (3-5%) أوحمض الخليك ذو التركيز العالى و المسمى بحمض الخليك الثلجى (96-98%).

1. أنتاج الكوحلات التى تستخدم فى معامل الابحاث, التطهير اوالتعقيم السط للجروح وعند الحقن وكذلك يخل الكحول فى انتاج العديد من المواد الصيدلنيا

6- إنتاج الكحوليات التى تستخدم فى معامل الابحاث, التطهير اوالتعقيم السطحى للجروح وعند الحقن وكذلك يخل الكحول فى انتاج العديد من المواد الصيدلنية كمذيب وانتاج العطور ومواد التجميل.

7- إنتاج الكحوليات التى تستخدم كوقود حديث وصديق للبيئة.

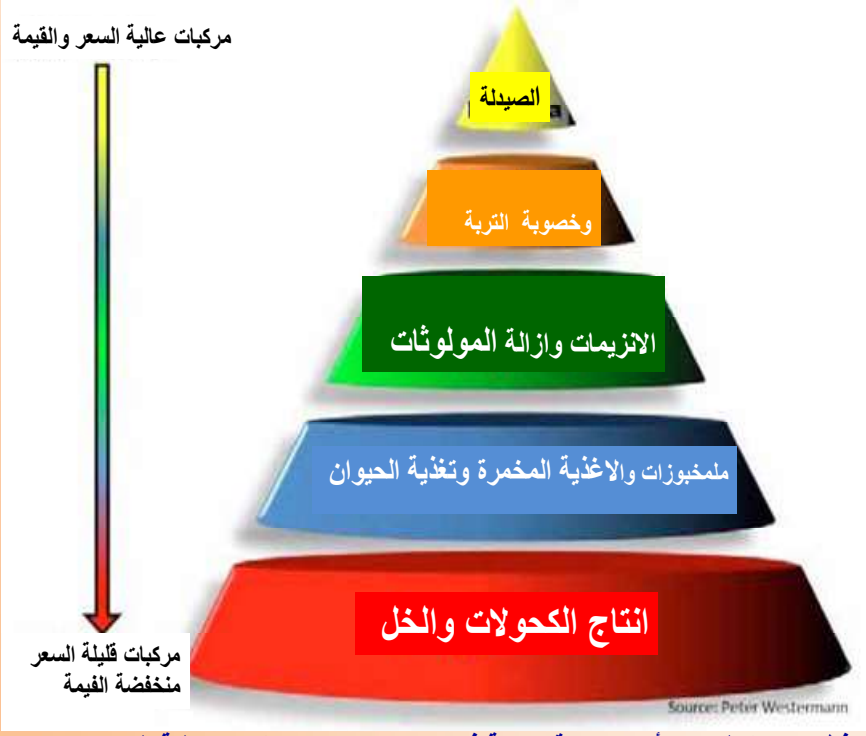
8- إنتاج العديد من الانزيمات التى تستخدم على نطاق صناعى فى صناعة (الاوراق – دباغة الجلود – الانسجة وغيرها من الصناعات).

9- تغذية الحيوان لزيادة إنتاج اللحوم وإدرار اللبن والبيض.

10- زيادة خصوبة التربة.

11- التخلص من الملوثات للبيئة.

12- فى التجميل وصناعة قناعات الوجة والجسم.



فطر خميرة الخباز وأهميتها الاقتصادية فى إنتاج مركبات عديدة من عملية التخمر.

ثانيا: المركبات النشطة حيويا والمنتجة من الخمائر

الخمائر تنتج العديد والكثير من المركبات النشطة حيوية والمفيدة والتى انتجت عالميا من الخمائر وصنفت الى:-

1- مضادات الاكسدة

مركبات للوقاية من كثير من المراض واهمها السرطانات مثل البيتا الجلوكان- الكاروتينات التي تتحلل مائيا وتعطى العديد من الفيتامينات - السيلينيم – الجلوثاثيون – انزيمات الاكسدة مثل الاكسيديز, البيروكسيديز- الاحماض الامينية المحتوية على الكبريت, الكوانزيم كيو أو الابكينون- الفيتامينات .

2- المركبات المتطايرة

الكحولات – الأحماض العضوية – الاسترات- الكربونيل - الالديهيدات - الحماض الدهنية – الفينولات – المواد التيتروجينية – المواد الكبريتية والاكتون .

3- الاصباغ الملونة

ينتج من بعض الخمائر صبغة الكاروتينات بكل أنواعها ذات الوان تتراوح ما بين الأحمر والبرتقالى والاصفر - فيتامين ب2 او الريبوفلافين ذات الون الأصفر – صبغة الفلافينيد الفينولية ذات الون الأصفر – وصبغ الملانين ذو الون الذى يتراوح ما بين البنى الى الأسود.

4- مكسبات الرائحة والطعوم المرغوبة

تنقسم هذه المركبات الى مركبات:-

أ- مركبات تنتج وتفرز من الخمائر الى وسط النمو مثل نكهات المشروبات الروحية والاطعمة المخمرة- نكهات الجبن ومنتجاتها - نكهات وطعم (الكوكا – واللحوم – الخميرة المحمصة – وفول الصويا - والكراميل) .

ب- مركبات تنتج من داخل خلايا الخميرة عند هضمها واستخلاص النيكليتيدات- الجلوكان - البروتينات -الكولين -الجليسرين -الانستول-الد (الزّنك، والكروم، والحديد) - الاستريولات – الفيتامينات).

ثالثا: بعض أستخدمات خميرة الخبز

خميرة الخباز فوائد عظيمة فى الصحة العامة وتقوية جهاز المناعة - زيادة الوزن وعلاج النحافة الزائدة تقوية جهاز المناعة علاج فقر الدّم والوقاية من الأمراض الخطيرة –تقوية الشعر ومنع تساقطة - للبشرة الجافة و نضاراتها.

خميرة الخباز وفوائدها فى الصحة العامة وتقوية جهاز المناعة

1- تخفض مستوى الكوليسترول بالدم عند مزجه مع الستين.
2- كما أنها تخفف حدة أوجاع وآلام التهاب الاعصاب حيث انها تحتوى على ألاحماض الدهنية اوميجا 3 والعديد من الفيتامينات وبخاصة انها تعتبر مصدراً رئيسيا لفيتامين بي مركب B12.
3- تعتبر الخميرة طعاماً كاملاً فهى غنية بالفوسفور، فالأفضل زيادة تناول الكالسيوم كشرب الحليب معها، حيث إن الفوسفور يساعد على إخراج الكالسيوم الزائد من الجسم .
4- تناول الخميره مع الماء الغنية بالفيتامينات والمعادن والقيمة الغذائية العالية يعيد الحيوية والنشاط إلى الجسم المنهك خلال دقائق هذا المفعول يدوم ساعات .
5- الخميرة مصدر غني بعنصر الكروميوم الذي يعالج مرض السكري.

إشراف أ.د/ كمال إبراهيم على وكيل الكلية لشئون خدمة المجتمع
مادة علمية أ.د/ إيمان مصطفى محمد أستاذ بقسم النبات
إعداد أ/إنجى نشأت أمين وحدة الاتصال بالمجتمع