

بنیان‌گذار شرکت دانش بنیان زیست تخمیر از توسعه و تولید فرآوردهای پروبیوتیک می‌گوید

ریزاند امکانی برای تمام فصول



پروبیوتیک واژه‌ای یونانی از ترکیب پیشوند pro به معنای «برای» و واژه bio به معنای «زیستی» است و از این رو، پروبیوتیک رامی توان برای زندگی یا مناسب زیستن معنی کرد. پروبیوتیک‌ها میکروگانیسم‌ها را ریزاندامگانی زندگه هستند که می‌توانند به بیوهود یا بازیابی فلور میکرووی روود - مجموعه‌ای از باکتری‌ها، قارچ‌ها و آرکی‌های ساکن در لوله گوارش - کمک کنند. سال ۱۹۰۵ پژشک و میکروب شناسن بلغاری، استمن گریگوروف، اولین پروبیوتیک را کشف کرد که سویه خاصی از باسیلی به نام لاکتوباسیلوس بولگاریکوس موجود در ماست لactobacillus بود. اما این ایلیا ایلیچ مچنیکوف، پژشک روس و برنده جایزه نوبل ۱۹۰۸ بود که حدود سال ۱۹۰۷ این فرضیه را مطرح کرد که دهقانان بلغاری مصرف‌کننده ماست، عمر پیشتری دارند. در حال حاضر، پروبیوتیک در بسیاری از محصولات لبنی تولید کشور استفاده می‌شود و داروهای پروبیوتیک مخصوصی به کشور وارد می‌شوند. در این سال، دکتر سحر بهمنی، متخصص داروسازی، شرکت دانش بنیان زیست تخمیر را با کیمیهای فناوری داخلی و براساس نیاز کشور به تولیدات پروبیوتیک در پارک فناوری پردیس راه اندازی کرد و به گفته خودش، این شرکت در حال حاضر توان تولید سالی حدود ۲۰۰ تن فرآورده پروبیوتیک با کیفیت بالا را دارد.

هدایع ریشه‌ها



خبرنگار
پیشوان

سترنی جدیدی به شمار می‌رond که در ماه‌های اخیر شرکت دانش بنیان زیست تخمیر معرفی کرده است. دکتر بهمنی درباره این داروهای توضیح می‌دهد: «گروه‌های تحقیق و توسعه شرکت ما در پنج سال اخیر در تولید داروهای ضدسرطان و داروهای دستگاه اینمی برای بیماران یک‌نوعی تلاش بسیاری کرده‌اند و این محصولات مدتی است که وارد بازار شده. همواره تلاش ماین بوده که در هر حوزه‌ای چه بحث پروبیوتیک‌ها و مخمرها و چه بحث داروهای سنتزی ضدسرطان و سرکوب‌کننده‌های دستگاه اینمی، بهترین را عرضه کنیم تا علاوه بر صرفه‌جویی ارزی، محصولی با کیفیت بالا در اختیار بیماران قرار دهیم. در زمینه داروهای ضدسرطان، مسائلی چون اثربرداری داروبیجیدگی مولکولی اهمیت خاصی پیدا می‌کند و به همین علت قیمت تولید این داروهای بسیار بالاست. ماسی کردم ماده‌اویله موردنیاز این داروها را با کمک متخصصان شیمی سنتزی، خودمان تولید کنیم تا بتوانیم محصول نهایی را با قیمت مناسبی به بیماران عرضه کنیم.»

تولید کرده‌ایم. از دیگر تولیدات ولگات‌ما، محصولاتی هستند که برای سفر، اضطراب، خلص و خود... کاربرد دارند. دکتر بهمنی توضیح می‌دهد: «مکمل‌های دارویی از دیگر محصولات جدید ما به شمار می‌رond. به عنوان نمونه، بایوبیون محصولی است که آهن لیپوزومال ترکیب شده با زینک (رو) و نربویون (ویتامین‌های گروه B) است. ویزیگی مهم این محصول این است که همانند داروهای تزریقی به صورت ویال با جذب بالا عرضه می‌شود. اما ویال خوارکی است و می‌تواند از کم خونی ناشی از فرق آهن جنگل‌گیری کند. آهن لیپوزومال از پیشرفته‌ترین اثواب آهن است که بیشترین هم‌زیستی را با بدن دارد و این هم‌زیستی سبب می‌شود این آهن به خوبی جذب شود و حداقل عوارض گوارشی را به وجود آورد.»

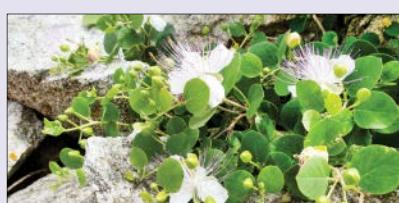
داروهای ضدسرطان و سرکوب‌کننده‌های دستگاه اینمی

داروهای ضدسرطان و ایمونوسبایرسیوها (داروهای سرکوب‌کننده دستگاه اینمی) از دیگر داروهای

پروبیوتیک‌هایی برای همه

۱۴ سال فعالیت مداوم سبب شده که امروزه محصولات دارویی و مکمل متنوعی مناسب تمام سینه از نوزادان تا سالمندان با نام زیست تخمیر در بازار در دسترس باشد. بنیان‌گذار و مدیرعامل این شرکت دسترسی باشد. بنیان‌گذار و مدیرعامل این شرکت دانش بنیان می‌گوید: «شرکت مادر این سه، جنس‌ها و بیماری‌های مختلف محصولاتی تولید کرده است. بعضی از این محصولات هدف‌های خاصی را دنبال می‌کنند. برای مثال، محصول لاکتوگام که به صورت قرص مکیدنی است به طور ویژه برای محوطه دهان و حلق تولید شده است. همچنین ولگات‌ها نسل جدیدی از محصولات پروبیوتیکی ما هستند که اثرگذارند و برای اولین بار، برخی ازین هدفمند شده‌اند و برای اولین بار، برخی ازین تولیدات را به صورت خوارکی‌های عروسکی شکل شبیه پاستیل‌ها عرضه کرده‌ایم که مناسب مصرف کودکان است. ما پیشتر، قطره‌های پروبیوتیک پدی لاكت و بیبی کرا برای نوزادان عرضه کرده بودیم اما اکنون پروبیوتیک را با نوع و بیانی هارای کودکان شناخته می‌شویم.»

سحر بهمنی که سال ۱۳۹۹ به عنوان دومنین زن کارآفرین برگزیده شهری برای مردمی انتخاب شد در سال ۱۴۰۲ جایزه صنعتگر برتر استان تهران را دریافت کرده‌است و گو با پیشوان می‌گوید: «شرکت زیست تخمیر، قدیمی‌ترین و کامل‌ترین مجموعه تولید پروبیوتیک هاست که می‌تواند بیش از ۲۰۰ هزار کیلوگرم در سال سلول زنده تولید کند که برای مقاصد مختلف دارویی، غذایی، دامی و صادرات از این پروبیوتیک هاستفاده می‌شود. ماعلاوه بر پروبیوتیک محصولات مخمری هم داریم. برای مثال، دیلی پیست و بیبی پیست، دو محصول مخمری ما هستند که از محصولات سردمدار شرکت طی این سال‌ها به شمار می‌رond و به خصوص برای غونتهای گوارشی جایگاه خودشان را به خوبی در بازار پیدا کرده‌اند. به رزو برای مشخص کردن ارزش و ظرفیت شرکت‌ها برای تولید، حجم فرمتیشن (تخمیر) مؤلفه مهمی به شمار می‌رود و ما با داشتن فرمانات (ماده تخمیر) ۵۰۰۰ لیتری به عنوان یکی از پرظرفیت‌ترین شرکت‌های دار زمینه تخمیرهای باکتریایی شناخته می‌شویم.»



موفقیت یک شرکت دانش بنیان در تولید نهال گیاه ارزشمند کاپاریس

از سفره تا نسخه پزشک، از بیابان تا بازار جهانی

کشور برخی از شرکت‌های مواد غذایی ترشی غنچه کاپاریس را عرضه کرده‌اند که حدود ۴۰٪ گرم آن بین ۱۰۰ هزار تا ۲۰ هزار تومان قیمت دارد. از میوه کاپاریس نیز می‌توان در تولید ترشی استفاده کرد. در استان‌های جنوبی ایران امکان ایجاد از میوه و شاخ و برگ جوان این گیاه هم ترشی تهیه می‌کنند که با نام‌های مختلفی شناخته می‌شود.»

بازار بین‌المللی دارویی

از آنجاکه گیاه کاپاریس گیاهی دارویی است، در دوران قدیم و در طب سنتی از این گیاه برای درمان کبد چرب و دیابت نوع ۲ استفاده می‌شده است. دکتر رادمنش توضیح می‌دهد: «امروزه شرکت‌های دارویی مثل شرکت هیمالیا هندوستان از این گیاه دارویی کبد چرب تولید کرده‌اند. این دارو به ایران نیز وارد می‌شود و در نسخه پزشکان تجویز شود.» اورباره بازار داخل کشور نیز می‌افزاید: «در داخل

کاپاریس (آگرا) گیاهی دارویی است که در بسیاری از مناطق ایران قابلیت کشت دارد. در کنار ارزش دارویی، این گیاه از ارزش غذایی و محیط‌زیستی هم برخوردار است. شرکت دانش بنیان «رویش گستر هورشید» که کسب و کار خانوادگی خانواده رادمنش است در زمینه تولید نهال و پژوهش پیرامون گیاه کاپاریس به دلیل نیاز کم این گیاه به آب و همچنین امکان ایجاد فعالیت می‌کند. نقطه آغازی که موجب تأسیس این شرکت آن با آب شور، گزینه سیار خوبی برای کشاورزان است. آن را بزرگ‌ترین گیاه زمین‌های شان شور و غیر قابل کشت برای دیگر محصولات شده است. نهال‌های کاپاریس شرکت رویش گستر هورشید به صورت ششم‌ماهه و در گلستان‌های کیسه‌ای عرضه می‌شود. از ویزیگی‌های گیاه کاپاریس ارزش غذایی آن است. دکتر رادمنش در این باره توضیح می‌دهد: «در دنیا غنچه کاپاریس به عنوان ترشی یا نوعی گیاهی به بازار عرضه می‌شود و قیمت بالایی هم دارد. ۵۰۰ گرم از آن حدود ۲۰ دلار ارزش گذاری می‌شود.» اورباره بازار داخل کشور نیز می‌افزاید: «در داخل

نهالی برای زمین‌های شور

کاپاریس در برابر شرایط نامساعد محیطی بسیار مقاوم است و در عین حال محصولی می‌دهد که ارزش اقتصادی دارد.