

“Su Yosunu” Üretim Projesi



“Su Yosunu” Üretim Projesi

Ege Üniversitesi Bilim-Teknoloji Uygulama ve Araştırma Merkezi (EBİLTEM) projesi kapsamında geliştirilen ve halk arasında su yosunu olarak bilinen “Spirulina”, Tarım Bakanlığı’ndan gerekli izni aldı. Spirulina, bundan böyle eczanelerde “Bitkisel protein gıda takviyesi” olarak satılabilecek.

EBİLTEM’de 1999 yılından bu yana Spirulina konusunda çalışmalar yürüttüklerini açıklayan Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Biyomühendislik Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Meltem Conk Dalay, “Halk arasında su yosunu olarak bilinen Spirulina, dünyanın birçok ülkesinde yıllardır tüketilen bir gıda. Yüzde 60-70 oranında protein ve vitaminler içeriyor. Bir gıda deposu olup, birçok hastalığın tedavisinde kullanılabilir” diye konuştu.

AB tarafından Türkiye’den seçilen en başarılı Mükemmeliyet Merkezi olan Ege Üniversitesi Biyomühendislik Bölümü ve EBİLTEM AB ülkelerinden gelecek bilim adamlarıyla da takviye edilerek, eğitimin yanı sıra proje üretmeye de devam edecek.

Öte yandan Ege Üniversitesi Bilim Teknoloji Uygulama ve Araştırma Merkezi (EBİLTEM) Biyomühendislik Bölümü ve Öztar Tohumculuk işbirliğiyle hastaliksız patates fidelerinin elde edilmesi konusunda laboratuvar çalışmaları sürdürülüyor. Ekim 2003’den beri süren çalışmalar sonucu, şimdiye kadar 60 tane virüsüz klon (bitki hatları) elde edildi. Yürütülen çalışmalar sonucunda, patates fideleri seraya aktararak ilk mini patates yumruları üretildi. Ege Üniversitesi Biyomühendislik Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Aynur Gürel ve Öztar Tohumculuk Doku Kültürü Sorumlusu Vesile Köksal tarafından yürütülen çalışmalar neticesinde hastaliksız, sağlıklı patateslerin elde edilmesi amaçlanıyor. 27.01.2005

Kaynak: Anadolu Ajansı