



## زبدة طبيعية من زيت الزيتون

د. بدر الدين سالمة

العنوان الإلكتروني : [bbs\\_002@yahoo.com](mailto:bbs_002@yahoo.com)

د . في الجامعة الأمريكية – فرع القاهرة.

### المقدمة والأهداف:

يُجَاد زبدة طبيعية (زيت الزيتون) لا تحتوي على أي مادة تضر بالصحة العامة المنهجية (المادة - طريقة العمل): زبدة طبيعية من زيت الزيتون بدون هدرجة أو أي إضافات كيميائية . يعتبر زيت الزيتون من أفضل الزيوت النباتية على الإطلاق ، ويمتاز زيت الزيتون عن غيره من الدهون الحيوانية والنباتية بأنه سهل الهضم، إذ تحتاج باقي الزيوت والدهون إلى عدة عمليات هضمية قبل أن يستطيع الجسم امتصاصها، لأن الدهون التي يحتويها أشبه بالدهون الموجودة في حليب الأم، أي أنه سهل الإمتصاص، وهذا ما يجعله غذاءً مفيداً للأطفال وكبار السن ، فهو يحتوي على كمية كبيرة من فيتامين (د) الضروري كما يحتوي على مواد مهمة تساهم في تقوية الأعصاب، ويحتوي على مواد مضادة للأكسدة وهي ذات فوائد عظيمة، إذ تساهم في تحطيم الجزيئات الضارة المتراكمة في الجسم، مما يساعد على المحافظة على صحتهم.

ويحتوي زيت الزيتون على حامض الأوليك والبالمتيك مع مضادات الأكسدة مثل الفلافونويد وفيتامين هـ والكاروتين وهي مركبات تعمل على تنظيم مستوى السكر بالدم. كما يعمل زيت الزيتون أيضاً على إبطاء الهضم في المعدة ليساعد بذلك في إبطاء زيادة السكر. وزبدة زيت الزيتون هي زبدة طبيعية 100% لا تحتوي على أي زيوت مهدرجة أو أي مادة كيميائية أو أي إضافات تشبه الزبدة العادية المتوفرة في الأسواق المحلية فهي تحافظ على جميع خواص الزيت بالكامل لأنها تصنع بأحدث طريقته مبتكره فيزيائياً- حرارياً- وخلال فاصل زمني قصير جداً مما يؤدي إلى ترابط بين ذرات بشكل أوثق ، و كما يمكن من خلاله التحكم بدرجة ميوعة الزبدة (درجة الحرارة أو ( الميوعة) الإنصهار- ما بين 25-32 درجة مئوية) ما بين الصيف والشتاء مما يجعلها أول زبدة طبيعية لا تحتاج الى تبريد أثناء النقل أو التخزين وهي قابلة للإرجاع للحالة الطبيعية.

### النتائج والمناقشة:

تم الحصول على زبدة طبيعية من زيت الزيتون مع التحكم بدراسة الحرارة والانصهار ما بين الصيف والشتاء بدقة تتراوح  $\pm 2$  درجة مئوية ولا تحتاج إلى أي عملية تبريد أو تخزين وقابلة للدهن أو مباشرة أو حتى للطبخ .

أما النتائج : فهي الحصول على طريقة فيزيائية جديدة للحصول على أي نوع زبدة طبيعية دون اللجوء للطرق التقليدية مع فارق الوقت والنقل والتخزين والسرعة في التصنيع والصحة العامة والعمر الافتراضي للمنتج كما أنه يمكن أن يضاف لها جميع أنواع العسل والساكر والتمور والمحلبيات الطبيعية والملح .....مما يجعلها تكتسب أي مادة مضافة إليها بشكل طبيعي دون أي مواد حافظة. خاتمة: زبدة طبيعية بدون شحوم او كوليسترول، صحية لا تحتاج الى تبريد لجميع الأعمار الفئوية.

الكلمات المفتاحية (الدالة) : التغذية العلاجية، الصحة العامة، الأمن الغذائي.

