



هل يمكن إعادة البيضة المسلوقة إلى حالتها النيئة؟

عثمان براش

“نعم توصلنا إلى طريقة تمكننا من إعادة بيضة الدجاجة المسلوقة إلى حالتها النيئة” هكذا صرح “غريغوري وايس” عالم الكيمياء الحيوية والباحث المشارك في الدراسة، في جامعة كاليفورنيا، في بيان الإعلان عن الاكتشاف الجديد.



تمكن طاقم مكون من علماء الجامعة بمعية كيميائيين استراليين، من التوصل إلى اكتشاف تقنية جديدة “unboiling” تمكن من إعادة بيضة مسلوقة إلى حالتها النيئة مرة أخرى وكأنها لم تُسلق من قبل، وهذه التقنية لا تتحدى أو تخالف القوانين الأساسية للعلوم والفيزياء، حسب الفريق الباحث. في هذه الدراسة، التي نشرت على دورية ChemBioChem وجد العلماء وسيلة ناجعة لفك تشابك البروتينات وإعادتها إلى شكلها الأصلي.

وتتجلى أهمية الاكتشاف كما أفاد العلماء في التقليل بشكل كبير من تكلفة علاج السرطان وإنتاج الغذاء. خلال التجربة قام الباحثون بغلي بياض البيض لمدة 20 دقيقة في درجة حرارة تقدر بـ 90 درجة مئوية، وعندما أصبحت البروتينات متكتلة ومتشابكة، وهو الشكل الذي نعرفه في بياض البيض المسلوق، أضافوا مادة كيميائية urea إلى البيضة، ووضعوها داخل جهاز متطور مكن من إعادتها إلى حالتها النيئة مرة أخرى.

وقال الباحثون إن هذه التقنية يمكن أن تعود بالنفع الكثير مستقبلا، خصوصا في المستحضرات الصيدلانية والتطبيقات الطبية الحيوية، لأنها طريقة تعيد البروتينات إلى حالتها الأصلية.

المصدر: [جامعة كاليفورنيا، إرفين](#)