

বাংলাদেশে স্থানীয় উৎস হতে মানুষের ব্যবহারের জন্য প্রোবায়োটিকসের উন্নয়ন

প্রোবায়োটিক হল 'নন-প্যাথোজেনিক জীবন্ত অণুজীব'-এর একটি গ্রুপ যা উপযুক্ত পরিমাণে ব্যবহার করা হলে হোস্টকে স্বাস্থ্য সুবিধা প্রদান করতে পারে। শিল্পে সর্বাধিক ব্যবহৃত প্রোবায়োটিকগুলি হল বিফিডোব্যাকটেরিয়াম এবং ল্যাকটোব্যাসিলাস বংশের সদস্য। এগুলো মিউসিনের উৎপাদন বৃদ্ধি করে, অম্লের ব্যাপ্তিযোগ্যতা হ্রাস করে, অ্যান্টিমাইক্রোবিয়াল যৌগ মুক্ত করে, বা ইমিউন সিস্টেম পরিবর্তন করে প্রোবায়োটিক মানুষের অম্ল প্যাথোজেন প্রবেশ করা বন্ধ করতে পারে। প্রোবায়োটিকের নিয়মিত সেবন হেলিকোব্যাক্টর পাইলোরি সংক্রমণ, শিশুর ডায়ারিয়া, প্রদাহজনক অম্লের রোগ, ক্রোস্তিডিয়াম ডিফিসিল কোলাইটিস এবং আরও অনেক রোগ প্রতিরোধে সাহায্য করতে পারে। দই, কেফির, কামুচা, স্যুরক্রট, আচার, মিসো, টেম্পেহ, কিমচি, টক রুটি এবং পনির হল সবচেয়ে জনপ্রিয় গাঁজনযুক্ত খাবার যা প্রাকৃতিকভাবে প্রোবায়োটিক ধারণ করে বা এতে প্রোবায়োটিক যোগ করা হয়।

আধুনিক খাদ্যে প্রোবায়োটিকের গুরুত্বের কারণে বর্তমানে প্রোবায়োটিক গবেষণা অন্যতম গুরুত্বপূর্ণ ক্ষেত্র হিসেবে চিহ্নিত করা হচ্ছে। আচার এবং দই এ পাওয়া বিভিন্ন ধরনের প্রোবায়োটিক ব্যাকটেরিয়া শুধুমাত্র স্বাস্থ্য জন্য উপকারি নয় বরং শক্তিশালী প্যাথোজেনগুলির বিরুদ্ধে লড়াই করার জন্যও ব্যবহার করা যেতে পারে। কারণ তারা খাদ্য-বাহিত রোগ জীবাণুর বিরুদ্ধে প্রতিরোধ দেখায়। বাংলাদেশ থেকে সংগৃহীত আচার এবং দই নমুনায় সম্ভাব্য প্রোবায়োটিক সনাক্ত করা গেলে, এসব অনুজীব ব্যবহার বানিজ্যিকভাবে প্রোবায়োটিক উৎপাদন করে স্বাস্থ্য সংক্রান্ত অনেক বুকি এড়ানো সম্ভব হতে পারে।

