

حليب الإبل بديل جيد لمنتجات ألبان الأبقار



بالإضافة إلى كونه مضادًا للحساسية، فإن حليب الإبل قد يقي الأمعاء من الإنزيمات الضارة ويساعد على تحسين عملية الهضم.

توصلت دراسة جديدة (1) من جامعة إديث كوان (ECU) في أستراليا إلى أن حليب الإبل يحتوي على مستويات مرتفعة من الببتيدات الطبيعية الفعالة بيولوجيًا (1) مقارنة بنظيراتها في الحليب البقري.

"هذا خبر جيد. نحن نعلم أن لدى حليب الإبل قدرة على أن يكون مضادًا للحساسية مقارنة بحليب البقر، ولكن أيضًا

لديه قدرة أعلى على إنتاج الببتيدات النشطة بيولوجيًا (2، 3) والتي يمكن أن يكون لها خصائص مضادة

للميكروبات وخصائص مضادة لارتفاع ضغط الدم"، كما يقول طالب الدكتوراه مانجايا جايمانانا موهيتيج [Manujaya](#)

.[Jayamanna Mohittige](#)

" بإمكان هذه الببتيدات النشطة بيولوجيًا إن تثبط بعض مسببات الأمراض بشكل انتقائي، وبذلك تهيئ بيئة معوية صحية. كما أن لدى هذه الببتيدات القدرة على الحد من احتمال الإصابة بأمراض القلب والأوعية الدموية في المستقبل."

بيد أن موهيتج أشار إلى أن فاعلية هذه الببتيدات النشطة بيولوجيًا لا تزال بحاجة إلى مزيد من الاختبارات.

وأكدت الأبحاث أن حليب الإبل لا يحتوي مادة بيتا لكتوجلوبولين (Lg-β) المسببة للحساسية وهي المادة الرئيسية في الحليب، مما يوفر لمستخدمي الألبان، الذين يعانون من حساسية بيتا لكتوجلوبولين، بديلًا لحليب البقر. تسلط الدراسات المنشورة الضوء على أن مستويات اللاكتوز في حليب الإبل أقل مقارنة بتلك المتوفرة في حليب البقر.

المكونات الغذائية

وفقًا لأبحاث سابقة عند مقارنة مشروبات الألبان [كالحليب واللبن والزبادي]، يحتوي حليب البقر عادةً على ما بين 85% إلى 87% ماء، و3.8% إلى 5.5% دهون، و2.9% إلى 3.5% بروتين، و4.6% لاكتوز. في المقابل، يتكون حليب الإبل من 87% إلى 90% ماء. ويتراوح محتوى البروتين فيه من 2.15% إلى 4.90%، ويتراوح محتوى الدهون فيه من 1.2% إلى 4.5%، ويتراوح مستوى اللاكتوز فيه بين 3.5% إلى 4.5%.

ارتفاع شعبية حليب الإبل

في الوقت الحاضر، حوالي 81% من إنتاج الحليب العالمي يأتي من الأبقار، بينما يحتل إنتاج حليب الإبل المرتبة الخامسة، بعد حليب الجاموس والماعز والأغنام. يشكل حليب الإبل حوالي 0.4% فقط من إنتاج الحليب الحالي على مستوى العالم.

ومع ذلك، أشار موهيتج إلى أن مناخ أستراليا شبه الجاف ووجود أعداد كبيرة من الإبل منتشرة في البلد — وإن كانت ابل متوحشة إلى حد ما — يشكلان حجة مقنعة لزيادة كل من الإنتاج والاستهلاك. وأضاف أن "حليب الإبل يحظى باهتمام عالمي، ويرجع ذلك جزئيًا إلى الظروف البيئية. فالمناطق القاحلة أو شبه القاحلة قد تشكل صعربة لتربية الماشية التقليدية، ولكنها مثالية لتربية لإبل."

ويتوفر بالفعل عدد من مزارع إنتاج الألبان من الإبل في أستراليا، إلا أن أحجام الإنتاج لا تزال منخفضة. وبالمقارنة بالأبقار الحلوبة، حيث بإمكان البقرة الواحدة أن تنتج ما يصل إلى 28 لترًا من الحليب يوميًا،

بينما لا تنتج الناقة الواحدة في العادة إلا حوالي 5 لترات يوميًا.