

رسیدن به فرمول مارشمالوی بدون ژلاتین

وی ادامه می دهد: رسیدن به چنین فرمولی آسان نبود. اگر یافت محصول اندکی تغییر می کرد، مصرف کننده تفاوت را احساس می کرد و محصول دیگر مورد استقبال قرار نمی گرفت. به همین دلیل، بارها فرمول ها را تغییر دادیم تا در نهایت محصولی تولید شود که هم سالم تر باشد و هم کیفیت حسی آن حفظ شود. نتایج این پروژه در روسیه به ثبت رسیده است و مراحل تجاری سازی آن نیز در همان کشور دنبال می شود.

یکی از جذاب ترین بخش های روایت دکتر یگانه زاد، پروژه های بین المللی اوست که از یک کنفرانس علمی آغاز شد. سال ۲۰۱۴، در جریان یک همایش بین المللی، با گروهی از پژوهشگران روس آشنا شد؛ پژوهشگرانی که آن ها هم درباره فراورده های قنادی کار می کردند. گفت و گوهای علمی، کم کم به همکاری مشترک انجامید و نخستین پروژه بین المللی آن ها کلید خورد. ماجرای مارشمالوی بدون ژلاتین از آن داستان هایی است که ثابت می کند علم مرز نمی شناسد.

در بسیاری از کشورهای دنیا در تولید پاستیل و مارشمالو از ژلاتین خوک یا گاو استفاده می شود که ژلاتین خوک برای مسلمانان جهان، یک چالش بزرگ بود. تیم پژوهشی دکتر یگانه زاد با تیمی از کشور روسیه این گره را باز کردند.

یگانه زاد می گوید: ژلاتین را حذف کردیم و به جای آن از ترکیبات گیاهی استفاده کردیم. محصولی که نه تنها برای مسلمانان، بلکه برای گیاه خواران هم کاملاً مناسب است.

یکی از پروژه های اخیر وی، طراحی «هیبرید ژل های خوراکی» برای استفاده در شکلات است؛ پژوهشی که با حمایت بنیاد علمی روسیه و مشارکت پژوهشگران ایرانی انجام شده است.

یگانه زاد درباره آن می گوید: هدف پروژه، جایگزین کردن بخشی از چربی شکلات با ساختاری ژل مانند بود؛ ساختاری که بتواند همان حس مطلوب را هنگام خوردن ایجاد کند، اما چربی اشباع شده کمتری داشته باشد.

ما فاصله ای با دانش دنیا نداریم

دکتر یگانه زاد در این سال ها بارها به کشورهای مختلف سفر کرده است؛ از بازدید کارخانه های صنایع غذایی گرفته تا حضور در نمایشگاه های معتبر فرانسه و همکاری با پژوهشگران آلمان و روسیه. او معتقد است: وقتی کنار پژوهشگران کشورهای دیگر قرار می گیریم، می بینیم از نظر علمی فاصله زیادی بین ما وجود ندارد. اگر محدودیت های تحریم و کمبود تجهیزات نبود، سرعت پیشرفت پژوهش در ایران پیشتر می شد.



دغدغه امروز، غذای سالم برای سالمنندان

این روزها دغدغه های دکتر یگانه زاد دیگر فقط به شکلات محدود نمی شود. بخشی از پژوهش های او به طراحی غذاهای مناسب سالمندان اختصاص یافته است.

اومی گوید: برخی از سالمندان علاوه بر نیاز به مواد مغذی، در بلع غذا هم مشکل دارند. باید محصولاتی طراحی کنیم که هم ارزش غذایی داشته باشند و هم بافت آن ها برای این گروه مناسب باشد تا در هنگام بلع دچار مشکل نشوند.

به اعتقاد او، آینده صنایع غذایی فقط تولید خوراکی های خوش طعم نیست؛ بلکه تولید غذاهایی است که متناسب با نیاز گروه های مختلف جامعه طراحی شوند. همین نگاه باعث شده است پژوهش رافقط یک فعالیت دانشگاهی نداند. او دوست دارد نتیجه تحقیقاتش روی سفره مردم دیده شود؛ جایی که علم، از دل آزمایشگاه وارد زندگی روزمره می شود.

همراهی خانواده، پشتوانه مسیر پژوهش

دکتر یگانه زاد سال ۱۳۹۱ ازدواج کرده است. همسرش در رشته متالورژی فعالیت می کند و به گفته خودش، در این سال ها همراه و مشوق او بوده است.

اومی گوید: همسر همواره کنارم بوده است. وقتی برای دیدن دانشجویان یا انجام پروژه ها سفر می کنم، نه تنها مانع نیست، بلکه مشوق من است. به طور کلی باید بگویم خانواده ام همیشه از فعالیت های علمی ام حمایت می کنند. به اعتقاد یگانه زاد، همراهی خانواده از مهم ترین دلایل ادامه مسیر پژوهشی اش بوده است.

شبه فقط

می شود. گاهی
نرسی به ابزاری است
آزمایش و بررسی کرد.
از تجهیزات و نرم افزارهای
نیست یا با هزینه های بسیار

دیت ها را به بن بست تبدیل نکنند.

راه دیگری پیدا کنیم.

نگاه های آزمایشگاهی برای ارزیابی
ود. دانشجویان او پس از آشنایی با
کاری متخصصان مکانیک داخلی،

راکه امکان ساختش در کشور
ان بیشتری ببرد. امادانش آن

داریابی بوه می گوید:
مک دانشجو یانش
ش هامتوقف