



توقيع اتفاقية بين مصلحة الأبحاث العلمية الزراعية، الجامعة اللبنانية الدولية، وألبان وأجبان المنارة

في اطار التعاون مع المؤسسات / Activity 3.5.1



نشاط منسق من قبل مصلحة الأبحاث العلمية الزراعية

في إطار مشروع المختبرات الحية عبر الحدود للزراعة الحرجية (LIVINGAGRO)، تم توقيع اتفاقية تعاون بين مصلحة الأبحاث العلمية الزراعية (LARI) والجامعة اللبنانية الدولية (LIU) وألبان وأجبان المنارة في 21 أيلول 2022. وقّع الإتفاقية كلّ من مدير عام مصلحة الأبحاث الدكتور ميشال أفرام، مساعد عميد كلية الفنون والعلوم في الجامعة اللبنانية الدولية الدكتور سامي الخطيب والمدير التنفيذي لشركة ألبان وأجبان المنارة الأستاذ سعيد أبو غنيم. الهدف من هذا التعاون هو تصميم وتنفيذ تجارب وأعمال مخبرية من أجل تطوير ابتكارات و/أو توفير الخدمات التي يمكن أن تدعم قطاع الألبان والأجبان في لبنان بشكل عام وشركة ألبان وأجبان المنارة بشكل خاص. تركز التجربة الأولى على استخدام السمّاق السوري (*Rhus coriaria*) كمادة حافظة طبيعية لتحضير زيتون المائدة الصحي والعالي الجودة. أما التجربة الثانية فتعتمد على تطوير وتوصيف مشروب عيران مضاف إليه الثيمول، زيت أساسي مستخرج من الزعتر (*Thymus vulgaris*). السمّاق السوري هو نبات مزهر مع الثوت المحمر الذي يحتوي على مزيج لطيف من النكهات الحامضة والحلوة والمالحة والمرّة والتي يتم طحنها إلى مسحوق خشن ينفجر باللون والنكهة. السمّاق هو واحد من أقوى



التوابل المضادة للالتهابات الموجودة. إنه مليء بمضادات الأكسدة ولديه القدرة على الحماية من السرطان وأمراض القلب وعلامات الشيخوخة. أظهرت الدراسات أن تناول السماق يوميًا لمدة ثلاثة أشهر سيقفل من خطر الإصابة بأمراض القلب والأوعية الدموية بين مرضى السكري من النوع 2. أما بالنسبة لنبته الزعتر فهي عشبة عطرية يشيع استخدامها لتتبيل الأطعمة وكدواء. يحتوي الزعتر على مواد كيميائية قد تساعد في معالجة الالتهابات البكتيرية والفطرية. قد تساعد هذه النبتة أيضًا في تخفيف السعال ولها تأثيرات مضادة للأكسدة. تتواجد نباتات السماق والزعتر على نطاق واسع في الغابات الرعوية اللبنانية.

للمزيد من المعلومات

د. ميلاد الرياشي

مصلحة الأبحاث العلمية الزراعية (LARI) / رئيس قسم الزيتون وزيت الزيتون (تل عمارة، البقاع، لبنان)

البريد الإلكتروني mriachy@lari.gov.lb



تصوير جورج أبو زغيب