كلمة البوفسور سليم دكّاش اليسوعيّ، رئيس جامعة القدّيس يوسف في بيروت، يوم الأربعاء الواقع فيه ٣ أيّار (مايو) ٢٠١٧، في حفل افتتاح "مؤتمر الشرق الأوسط الثامن عشر الدوليّ لمضادّات الأكسدة في بيروت ٢٠١٧ الذي تعقده الجمعيّة الدوليّة لمضادّات الأكسدة في التغذية والصحّة" في قاعة فرانسوا باسيل، حرم الإبتكار والرياضة – جامعة القدّيس يوسف.

أودّ أن أرحّب بكم في هذا الحفل الإفتتاحيّ "لمؤتمر الشرق الأوسط الثامن عشر لمضادّات الأكسدة الذي تعقده الجمعيّة الدوليّة لمضادّات الأكسدة في التغذية والصحّة في بيروت للعام ٢٠١٧" والذي يجري اليوم في هذه القاعة، قاعة فرانسوا باسيل، في حرم الإبتكار والرياضة في جامعة القدّيس يوسف في بيروت. أشكر معالي الوزير الحاج حسن لوجوده معنا دومًا في المناسبات ودعمه كبير لمهمّتنا. ومن المهمّ بالنسبة إليّ أن أرحّب بالباحثين والمحاضرين القادمين من مناطق عدّة مثل فرنسا، والصين، وروسيا، إلخ. هذا المؤتمر الذي تعقده الجمعيّة الدوليّة لمضادّات الأكسدة في التغذية والصحّة في الشرق الأوسط، وفي نسخته الثامنة عشرة، يبدو كأنّه قمّة للعلم البيولوجيّ والكيميائيّ حول مضادّات الأكسدة من أجل تحديد العناصر التي يمكن أن تُهدّد مناطق الشرق الأوسط وتحديد مكوّنات أخرى يمكن أن تحميها وذلك من أجل تعزيز الصحّة الجيّدة لكلّ كائن بشريّ.

أسوةً بالسيّد جوردان Jourdain لموليير Molière في كتابه "البرجوازي النبيل" *Le Bourgeois Gentilhomme* الذي كان يفاخر بأنّه يتكلّم نثرًا من دون معرفة منه، أستطيع أن أقول إنّنا أيضًا نستعمل مضادّات الأكسدة في الطعام الذي نتناوله من دون أن نعلم. إنّ مؤتمركم الدوليّ حول مضادّات الأكسدة هو طريقة جيّدة لنعرف كيف نتعامل مع هذه المضادّات للأكسدة في صناعتنا وفي مطبخنا في تفاصيلها الأبسط والأكثر تعقيدًا، وأنا متأكّد أنّ مؤتمركم هذا سيكون خطوة هامّة في رسم صورة جديدة لمسائل عدّة تتعلّق بمضادّات الأكسدة. في الواقع، إكتشفتُ أنّ هذه المضادّات للأكسدة ولا سيّما المركّبات الفينوليّة هي جزيئات حيويّة نشطة موجودة في الكثير من الفواكه والخضار. وهي تُولى حاليًّا إهتمامًا أكبر بسبب خصائصها الوظائفيّة في تعزيز صحّة الإنسان وذلك بفضل خصائصها المضادّة للأكسدة.

أسوةً بالسيّد جوردان الذي كان أيضًا شرهًا ويحبّ الطعام الجيّد، يمكننا أن نكون على يقين من أنّ مضادّات الأكسدة هي مكوّنات جيّدة لصالحنا ومن أجل صحّة جيّدة. فهي تتمتّع بقدرة معروفة للقضاء

على الجزيئات أو الفطريّات الحرّة كما تتمتّع بخصائص مضادّة للالتهابات، ومضادة للسرطان، ومضادّة للحساسيّة وتحدّ من مرض قصور وظائف القلب.

في الواقع، نحن نعلم أنّ عمليّات صناعة الأغذية تولّد كلّ عام ملايين الأطنان من النفايات. وبالتالي، فإنّ إزالة هذه المنتجات من دون معالجة أو إدارة خاصّة تتسبّب بمشاكل صحيّة وبيئيّة. يتمّ إهدار أكثر من بليون دولار من الموادّ الغذائيّة في الشرق الأوسط كلّ عام (ال"ناشيونال"، الإمارات العربيّة المتّحدة، ٩ نيسان (أبريل) ٢٠١٦). تهدر بلدان الشرق الأوسط سنويًّا ١,٣ مليار طنّ من الموادّ الغذائيّة. يمثّل الهدر حوالي ٥٠٪ من المحاصيل الزراعيّة (ال"ناشيونال"، الإمارات العربيّة المتّحدة، نيسان ٩ (أبريل) ٢٠١٦). فضلات الطعام تشمل النفايات العضويّة التي يتمّ توليدها في الفنادق والمطاعم والمقاصف والمقاهي والمراكز التجاريّة والمصانع الغذائيّة.

بسبب ازدياد الوعي البيئيّ، فُرِضت معايير عديدة في الصناعات المتعلّقة بتخفيض النفايات والتخلّص منها. تمّ تعريف الوقاية باعتبارها استراتيجيّة مسبقة لإدارة النفايات، في حين يُفَضّل إعادة استخدام أو إعادة تدوير هذه الموادّ على مسألة هدر الطاقة.

في هذا السيناريو، كانت كليّة العلوم في جامعة القدّيس يوسف في بيروت قد اهتمّت منذ ما يقارب ١٥ عامًا، بشأن التعاون مع عدد من المصانع الغذائيّة اللبنانيّة، في :

١- تحسين المحاصيل وإنتاج العنب الأحمر ذات الجودة العالية من خلال تقييم إستخراج المركّبات الفينوليّة من العنب في صناعة النبيذ.

٢- تحسين استخراج المركّبات الفينوليّة من الموادّ ومشتقّات المنتجات الغذائيّة الصناعيّة.

٣- تقييم آثاره الحيويّية الناشطة على الآليّات الخلويّة وتوصيف خصائصها البيولوجيّة.

وقد وضع الباحثون عندنا إجراءات عدّة مبتكرة لتحسين استخراج الموادّ المضادّة للاكسدة من المصفوفات الغذائيّة المختلفة مثل : ثجير العنب ونباته، وقشر البرتقال والرمّان. وهم قادرون على إنتاج مسحوق نقيّ جدًّا غنيّ بمضادات الأكسدة الطبيعيّة، وهذا المسحوق يمكن أن يُستخدم لعدّة تطبيقات صناعيّة. وركّزوا أيضًا على خصائص الجزيئات المضادّة للأكسدة المضادّة للميكروبات، والآثار المضادّة للسرطان وعمليّات مكافحة الشيخوخة. منذ العام ٢٠٠٢، نشروا في هذا المجال أكثر من ٣٠ مقال علميّ في مجلات ذات مستوى عالٍ، وشاركوا في ٢٥ لقاء دوليّ لتقديم تقنيّاتهم المتقدّمة في استخراج وتوصيف الموادّ المضادّة للأكسدة من مشتقّات الموادّ الغذائيّة.

منذ العام ٢٠١٤، تساهم كليّة العلوم بشكل وثيق مع الجمعيّة الدوليّة لمضادّات الأكسدة في التغذية والصحّة (ISANH) وهي منظّمة دوليّة لا تهدف إلى الربح ولها العديد من الأهداف في مجال التغذية. أودّ أن أغتنم هذه الفرصة لأشكر البروفسور مارفين إديس Marvin Edeas، رئيس الجمعيّة الدوليّة لمضادّات الأكسدة، على هذا التعاون المثمر مع جامعتنا. وتجدر الإشارة إلى أنّه تمّ تعيين البروفسور ريشار مارون رئيسًا لهذه الجمعيّة في الشرق الأوسط منذ العام ٢٠١٦.

في النهاية، أودّ تعداد فوائد تعاوننا مع المصانع الغذائيّة المحليّة على مستويَي الابتكار والتقييم. بالنسبة إلى جامعتنا، الفوائد تكمن في تنفيذ المشاريع البحثيّة المميّزة، وتطوير البرامج الجامعيّة القائمة (الماستر والدكتوراه)، ونشر المقالات العلميّة وبراءات الإبتكار التكنولوجيّ، والمشاركة في الإجتماعات الدوليّة وتقييم أفضل للبحوث الأكاديميّة التي من شأنها أن تجلب الفوائد أو تؤدّي إلى الشروع في تنفيذ المشاريع. بالنسبة إلى الصناعات المحليّة، يمكن أن تكون الفوائد على النحو التالي : تحسين إدارة النفايات ومشتقّات المنتجات، وإنتاج الموادّ الطبيعيّة ذات القيمة المضافة العالية، وتنفيذ أفضل النتائج في البحوث الجامعيّة والتماس الخبرات المحليّة وبالتالي التقليل من الاعتماد على الخارج.