

سكر في صخور الفضاء

اكتشف علماء الكواكب للمرة الأولى وجود مواد سكرية في سطح الشهاب التي سقطت من الفضاء على الأرض. ويسند هذا الاكتشاف وجهة النظر التي تقول أن صخور الفضاء تمد الأرض بمواد تساعد على تطور الحياة.

فإن السكريات البسيطة والمركبات ذات العلاقة موجودة منذ تكوين الأرض، وأنها على الأقل موجودة منذ تكوين أول صور للحياة.

ويعلق آرثر ويبير (Arthur Weber) من معهد SETI في كاليفورنيا أن بعض هذه المركبات قد يكون موجوداً حتى قبل تكوين المجموعة الشمسية وأن مصدرها هو سحب الغبار والغازات التي نجم عنها تكوين الشمس، ومما يؤكد ذلك أن العلماء قد أشاروا السنة الماضية إلى وجود السكريات البسيطة في سحابة نجمية تبعد عن الأرض بستة وعشرين ألف سنة ضوئية.

ويضيف ويبير أنه رغم ذلك ليس من المؤكد أن تكون النيازك أو المذنبات أو بقايا تكوين المجموعة الشمسية قد أمدت الأرض عند تكوينها الأول بهذه السكريات البسيطة، وبدلاً عن ذلك يمكن أن تكون هذه السكريات قد تكونت لاحقاً، كما يمكن أن يكون كلا الفرضيتين قد حدثت لتبدأ الحياة على سطح الأرض.

من جانب آخر يحذر جيفري بادا (Jeffery Bada) من معهد علوم المحيطات بكاليفورنيا أن السكريات البسيطة سهلة التكسير ولا يمكنها أن تبقى في بيئة قاسية مثل البيئة التي كانت سائدة عند تكوين الأرض، وعليه فإنه من المستبعد أن يكون الحامض النووي الرايبوزي (RNA) والمركبات الأخرى قد تكونت منذ اللحظة الأولى لتكوين الأرض.

ويتفق ويبير مع وجهة نظر بادا أن السكريات البسيطة قد لا تبقى فترة أطول في الأرض في ذلك الحين، ولكنه يرى أن تجربته قد أقنعت أنه الطاقة الناجمة عن السكريات البسيطة قد تكون السبب في تكوين الأحماض الأمينية والببتيدات التي أمدت الكوكب بأسباب الحياة، ويضيف بادا أنه بالرغم من ذلك فإن تجربة ويبير قد أشارت إلى أن الفضاء، مثله مثل الأرض غني بالمواد الكيميائية المساعدة على استمرار الحياة على الأرض.

المصدر: Science News, Vol 160, No25, Dec. 22, 2001, P. 388

تمثل السكريات البسيطة (Simple Sugars) وسكريات الكحول والأحماض السكرية التي اكتشف وجودها على سطح إثنين من النيازك مواد أساس لتكوين الحامض النووي الرايبوزي (RNA) والحامض النووي منقوص الأكسجين (DNA) والخلايا الغشائية، فضلاً عن أنها مواد طاقة للكائنات الأرضية.

قام جورج كوبر (George Cooper) وزملاؤه من مركز إيمز في كاليفورنيا التابع لوكالة الفضاء الأمريكية ناسا (NASA) بفحص نيزكي مورشيسون (Murchison) وموري (Murray) - سقطا على الأرض منذ ما يقرب من نصف قرن ويحتويان على مواد عضوية - للتأكد من وجود مواد سكرية فيها، وذلك باستخدام تقنية متطورة ذات دقة متناهية، حيث تم تأمين (Ionization) المواد الموجودة في العينات لفصل مكوناتها حسب أوزانها الذرية.

أوضحت الفحوصات المذكورة وجود عدد من السكريات البسيطة - منها ثنائي هيدروكسي الأسيتون (Dihydroxyacetone) وكذلك سكريات الكحول مثل الجليسرول - بكميات قليلة تماثل ما وجد سابقاً في هذين النيزكين.

وبالرغم من احتمال أن تكون هذه السكريات ناجمة عن تلوث هذين النيزكين بمواد أرضية بعد سقوطهما، إلا أن هناك سببان يجعلان هذا الاحتمال ضعيفاً للغاية، وتؤكد أن بالمقابل وجود المواد المذكورة في النيزكين قبل سقوطهما على الأرض، أولهما التركيز العالي للسكريات البسيطة الموجودة في هذين النيزكين مقارنة بتركيز السكريات المعقدة (Complex Sugars) المتوفرة في الأرض، وثانيهما أن نسبة الكربون - ^{13}C إلى الكربون - ^{12}C في النيزكين تتطابق مع نسبتهما في المواد السكرية الموجودة على سطحهما.

ويرى كوبر وزملاؤه أن كلا النيزكين عبارة عن شظايا غنية بالكربون انشطرت من كويكبات ولم يحدث لها أي تحول كيميائي منذ أن خلقها الله في المجموعة الشمسية، وعليه

التمور على التجربة والخبرة.. عليه هناك حاجة ماسة لدراسات تحدد أنسب ظروف التخزين مع أقل تكلفة ممكنة.

- تنامي تصدير التمور لمختلف أنحاء العالم يحتم دراسة مستفيضة لتحديد أطول فترة حفظ ممكنة عند ظروف تخزينية مختلفة مع المحافظة على أعلى جودة للمنتج و تكثيف الدراسات لإطالة فترة الصلاحية للتمور بمراحل نضجها المختلفة.

- تحديد افضل الظروف المناسبة لتخزين التمور مثل: درجة الحرارة، الرطوبة النسبية، نوع العبوات، درجة الإضاءة، نسب الغازات.

- إيجاد النماذج الرياضية والمعادلات الحركية المناسبة للتنبؤ بالظروف المناسبة للتخزين وفترة الصلاحية.

- إمكانية تطبيق تقنيات التبريد والتجميد والأجواء المتحكم بها لحفظ البلح والرطب.

- أهمية التعاون والتنسيق بين منتجي ومصانع التمور مع المراكز البحثية لتنسيق الجهود بما يخدم مستقبل تقنية التمور..

- إنشاء وتدعيم مراكز بحثية بمعامل متكاملة متخصصة في دراسة تقنيات حفظ التمور في أطوار نضجها المختلفة.

المراجع:

حسن، أحمد ع. ١٩٨٨، أساسيات إنتاج الخضر وتكنولوجيا الزراعات المكشوفة والمحمية. الدار العربية للنشر والتوزيع. القاهرة.

Kader, A. A. 1983. Post harvest quality maintainance of fruits and vegetables in developing countries. In: Post harvest physiology and crop preservation. Pp. 455-470. Nato Advanced Study institutes series.

FAO. 1981. Food loss prevention in perishable crops. FAO Agricultural services bulletin No. 43. FAO, Rome.

Alhamdan, A. M. and Hassan, B. H. Water Sorption Isotherms of Dates Pastes as Influenced by Date Cultivars and Storage Temperature. J. Food Engin. 39 (1999), 301-306.

Hassan, B.H and Al-Mohizea, I.S. Cryogenic freezing of fresh soft dates. Journal of King Saud University (Agricultural Sciences), 1992. 4(2): 219-233.

Karel, M. Protective Packaging of Foods. in: Principles of Food Science. Edited By: Fennema, O. Marcell Dekker, Inc. NY. 1971