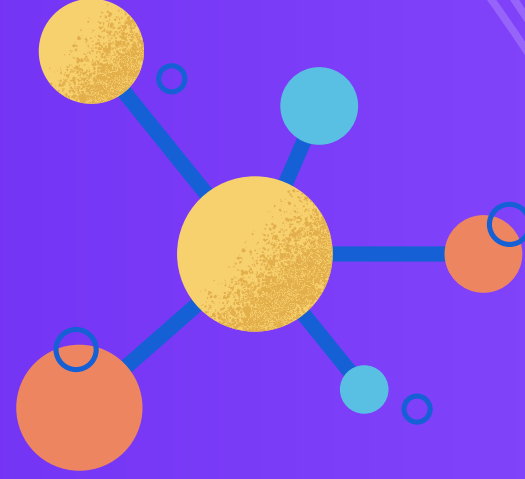




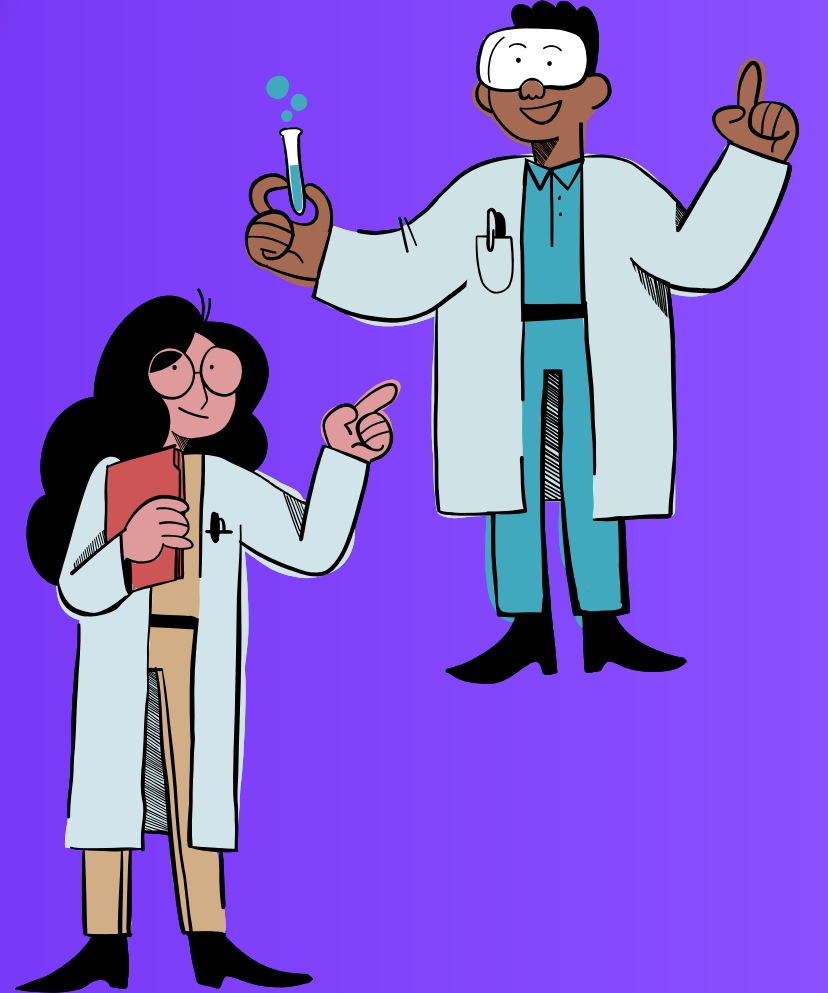
İLAC, ECZACILIK,
SAĞLIK BİLİM VE
TEKNOLOJİLERİ
VAKFI

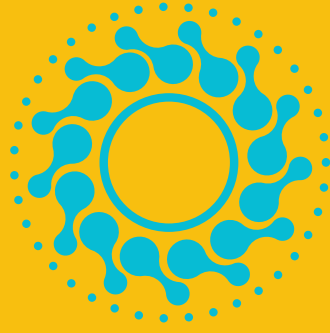


BİLİMDE BU HAFTA

" Sağlık Bilim ve Teknolojiye Dair Her Şey "

16.03.2023 - 23.03.2023





YENİ HÜCRE İÇİN DUMAN DEDEKTÖRÜ KEŞFEDİLDİ:

Araştırmacılar yeni bir hücre için 'duman dedektörü' keşfettiler. Sensör hücreye enerji sağlayan mikroskobik enerji santralleri olan mitekondriye verilen hasar konusunda uyarıda bulunur. Düzgün çalışmazsa ,kronik cilt hastalıkları ortaya çıkabilir. Sensör bozulmamış kalp ve bağırsak hastalıkları için de önemli olabilir.





BİLİNEN ETKEN MADDE MPOX'A KARŞI YENİ İLAÇ ADAYI:

Daha önce "maymun çiçeği" olarak bilinen Mpox şu anda dünya çapında yayılıyor. Goethe Üniversitesi ve Kent Üniversitesi'nden uluslararası bir araştırma ekibi, hastalıkla savaşmaya yardımcı olabilecek bir bileşik belirledi. Çalışmaları Journal of Medical Virology'de yayınlandı .





FOTOSENTEZ 'HACK', YENİLENEBİLİR ENERJİ ÜRETMENİN YENİ YOLLARINA YOL AÇABİLİR:

Araştırmacılar, dünyadaki yaşamın büyük çoğunluğuna güç sağlayan doğal makine olan fotosentezin en erken aşamalarını 'hacklediler' ve süreçten enerji elde etmenin yeni yollarını keşfettiler; bu, temiz yakıt ve yenilenebilir enerji üretmenin yeni yollarına yol açabilecek bir bulgu.





COLUMBIA MÜHENDİSLERİ, 3D BASKILI GIDA TEKNOLOJİSİNİN AVANTAJLARINI VE DEZAVANTAJLARINI KEŞFEDİYOR:

Üç boyutlu (3D) yazıcılar, lazerler veya diğer yazılımla yürütülen işlemler içeren pişirme cihazları, yakında fırınlar, set üstü ocaklar ve mikrodalgalar gibi geleneksel pişirme cihazlarının yerini alabilir. Ancak insanlar, sağlıklı kalmak için ihtiyaç duydukları mikro ve makro besinleri tam olarak kalibre etmek için mutfak tezgahlarında bir 3D yazıcı - üst düzey bir kahve makinesi kadar güzel tasarlanmış olsa bile - kullanmak isteyecekler mi? Araştırmacılar, 3D baskılı gıda teknolojisinin avantajlarını ve dezavantajlarını, sistemin bir parçası olarak 3D baskılı yiyecekleri lazerlerle pişirerek, 3D baskılı gıdaların yediğimiz 'normal' yiyeceklerle karşılaştırmasını ve mutfaklarımızın gelecekteki manzarasını keşfediyor.

