

تقنية جديدة بلقاح الإنفلونزا تُصنع من خميرة الخبز

27 أغسطس، 2026



كشف باحثون في اجتماع الجمعية الكيميائية الأمريكية بشيكاغو عن تقنية جديدة لتصنيع لقاح الإنفلونزا باستخدام خميرة الخبز بدلاً من الطريقة التقليدية المعتمدة على بيض الدجاج منذ 80 عامًا، بما قد يتيح إنتاجًا أسرع وأقل تكلفة ويوفر حماية طويلة الأمد ضد سلالات متعددة من الفيروس.

يمنح اللقاح قدرة محتملة على توفير حماية واسعة قد تمتد لسنوات.

وتستهدف اللقاحات التقليدية بروتين الهيماجلوتينين (HA) سريع التحور، ما يفرض تصنيع لقاح جديد كل عام، بينما تعتمد التقنية الجديدة على بروتين M2 الأقل عرضة للتغير منذ جائحة 1918، ما يمنح اللقاح قدرة محتملة على توفير حماية واسعة قد تمتد لسنوات وربما مدى الحياة.

ويستخدم الباحثون خميرة الخبز لإنتاج جسيمات شبيهة بالفيروس تعرض بروتين M2 دون المادة الجينية المسببة للعدوى، وقد أظهرت التجارب

أن الفئران التي تلقت هذا اللقاح تمتعت بحماية كاملة ضد ثلاث سلالات مختلفة من الإنفلونزا.

ورغم النتائج الواعدة، يؤكد الفريق أن اللقاح يحتاج إلى مزيد من العمل قبل الانتقال إلى التجارب البشرية، فيما مُنحت التقنية ترخيصًا لشركة تعمل على تطوير لقاحات فموية تعتمد على أنظمة الخمائر، ما قد يفتح الباب أمام لقاحات تُنتج وتُعطى بطرق أبسط مستقبلاً.