

### [Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)  
[Kontakt](#)



**[Laboratoria](#)**  
**[.net](#)**  
**[Innowacje](#)**  
**[Nauka](#)**  
**[Technologie](#)**



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

## Olej spożywczy z mirabelek



**Olej z pestek mirabelki - ze względu na zawarte w nim trujące związki - do tej pory wykorzystywano tylko do produkcji kosmetyków. Naukowcy z Politechniki Gdańskiej wiedzą, jak pozbyć się z niego trucizny, aby nadał się też do sałatek, smażenia czy powlekania suszonych owoców.**

Owoce mirabelki można spotkać na każdym kroku - w przydomowych ogrodach, przy drogach szybkiego ruchu, w rowach, a także na nieużytkach. Zawierają witaminy z grupy B, E, kwas foliowy, cukry, sole mineralne i bardzo cenne bioaktywne fitozwiązki. Są jednak najbardziej niedocenianymi i niewykorzystanymi owocami w Polsce.

Do tej pory olej z pestek mirabelek, ze względu na wysoką zawartość trujących związków cyjanogennych, używany był jedynie do celów kosmetycznych. Naukowcy z Katedry Chemii, Technologii i Biotechnologii Żywności Politechniki Gdańskiej znaleźli jednak sposób na wyeliminowanie niekorzystnych związków i wykorzystanie oleju w przemyśle spożywczym. "Opracowali oni metodę otrzymywania z jąder pestek tego owocu oleju spożywczego o bardzo przyjemnym smaku i zapachu" - informuje na swojej stronie internetowej Politechnika Gdańska.

"Nasza metoda otrzymywania oleju z pestek mirabelki pozwala na wyeliminowanie w nim związków niebezpiecznych dla ludzkiego organizmu. Dzięki temu może się on stać produktem konkurencyjnym dla wielu azjatyckich olejów, a nawet popularnej oliwy z oliwek" - tłumaczą twórczynie technologii dr Maria Tynek i dr hab. Agnieszka Bartoszek-Pączkowska.

Olej z mirabelki będzie nadawał się zarówno do sałatek, smażenia domowego i przemysłowego, powlekania suszonych owoców, jak również do nadania połysku palonej kawy.

Naukowcy przeprowadzili badania na wielu różnych owocach. "Najlepszy olej uzyskaliśmy jednak z jąder pestki mirabelki, która nie wymaga specjalnych warunków uprawiania, jest odporna na warunki atmosferyczne i jest jej mnóstwo. Mimo że rośnie często w trudnych warunkach, zawsze zachowuje swoje cenne wartości" - tłumaczy dr Maria Tynek.

Olej otrzymany z pestek mirabelki odznacza się dużą "stabilnością termooksydacyjną". "Oznacza to, że jest bardzo odporny na jęlczenie i wysoką temperaturę podczas smażenia. Wykazuje również

właściwości prozdrowotne. Charakteryzuje się bowiem wysoką zawartością jednonienasyconych kwasów tłuszczowych, fitosteroli i tokoferoli" - informuje Politechnika Gdańska. W dodatku składniki zawarte w oleju mogą zmniejszać stężenie tzw. złego cholesterolu ze krwi, który w nadmiarze może powodować choroby serca i miażdżycę.

"Ze względu na niskie wymagania, co do warunków wzrostu owoców mirabelki - gleba niskiej i średniej klasy, brak stosowania pestycydów, niezależność od nasłonecznienia, odporność na niskie temperatury - olej wyprodukowany na ich bazie może w łatwy sposób stać się produktem o statusie bio" - informuje uczelnia.

Obecnie trwają rozmowy z producentami zainteresowanymi wdrożeniem i produkcją oleju ze śliwki mirabelki. Naukowcy pracują też nad kolejnymi produktami z wykorzystaniem innych, dziko rosnących owoców.

Źródło: [www.naukawpolsce.pap.pl](http://www.naukawpolsce.pap.pl)

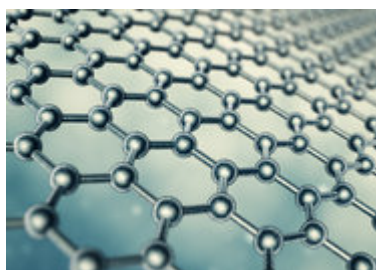
<http://laboratoria.net/aktualnosci/24228.html>



02-07-2024

## [Ekran dotykowy bez problematycznego indu](#)

Tańsze i bardziej przyjazne środowisku.



02-07-2024

## [Świat atomów i cząsteczek](#)

Jak dzięki różnym metodom obrazowania zobaczyć "całego słonia"



02-07-2024

## [Żyjemy w czasach multitożsamości](#)

Ekspert o mediach społecznościowych.



02-07-2024

## [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy?](#)

Równość płci może mieć związek ze swobodą wyboru tego, co się je.



02-07-2024

## [Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#)

Alarmuje Światowa Organizacja Zdrowia.



02-07-2024

## Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu

Informuje "Nature".



02-07-2024

## Tancerze są mniej neurotyczni niż ogół populacji

Jednocześnie są bardziej ugodowi i ekstrawertyczni.



02-07-2024

## Rząd planuje, aby minister mógł odwołać dyrektora NCBR

Dyrektor Narodowego Centrum Badań i Rozwoju będzie mógł zostać odwołany.

**Informacje dnia:** [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy?](#) [Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach](#)

[multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#)

## **Partnerzy**