

[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](#)

Ekomięso i ekomeleko bogatsze w kwasy tłuszczowe



Zarówno ekologiczne mleko, jak i mięso, zawierają o ok. 50 proc. więcej korzystnych kwasów tłuszczowych omega-3 niż produkty wytwarzane konwencjonalnie - pokazały duże przeglądowe badania z udziałem badaczki z SGGW.

Międzynarodowy zespół naukowców poddał analizie niemal 200 publikacji naukowych na temat mleka i prawie 70 na temat mięsa. Przegląd ten pokazał, że istotnie daje się zaobserwować różnice między ekologicznym i konwencjonalnym mlekiem.

KORZYSTNE KWASY TŁUSZCZOWE

Badania te pokazały, że ekologiczne mleko i mięso, zawierają o ok. 50 proc. więcej korzystnych kwasów tłuszczowych omega-3 niż produkty wytwarzane konwencjonalnie. Mleko i mięso ekologiczne korzystniej wypadają też, jeśli chodzi o zawartość niektórych składników mineralnych i przeciwutleniaczy. Naukowcy zwracają uwagę, że zastąpienie konwencjonalnego mleka i mięsa w codziennej diecie produktami ekologicznymi, wiąże się w pewnym stopniu ze zwiększeniem spożycia ważnych dla zdrowia kwasów tłuszczowych.

Badania ukazały się w czasopiśmie "British Journal of Nutrition". Autorką korespondencyjną badań jest dr inż. Dominika Średnicka-Tober z Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW. O wynikach badań poinformował w przesłanym PAP komunikacie rzecznik Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego Krzysztof Szwejk.

Prof. Chris Seal z Uniwersytetu Newcastle wyjaśnił: „Zwiększone spożycie kwasów omega-3 związane jest ze zmniejszeniem zachorowań na choroby układu sercowo-naczyniowego, poprawą rozwoju i funkcjonowania układu nerwowego, a także lepszym działaniem układu odpornościowego”. Jak komentuje, zachodnioeuropejska dieta uznawana jest za zbyt ubogą w te kwasy tłuszczowe - Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) zaleca podwojenie ich spożycia. „Pozyskanie wystarczającej ich ilości z naszej diety jest jednak trudne. Nasze badania sugerują, że przejście na produkty ekologiczne może wpłynąć w pewnym stopniu na zwiększenie spożycia tych ważnych składników odżywczych” - zaznacza prof. Seal.

Systematyczny przegląd literatury naukowej z całego świata pokazał, że ekologiczne mleko i mięso mają bardziej pożądaną profil kwasów tłuszczowych niż mleko i mięso produkowane konwencjonalnie. Co najważniejsze, przejście z produktów konwencjonalnych na ekologiczne zwiększyłyby spożycie kwasów tłuszczowych omega-3 bez jednoczesnego podwyższenia ilości dostarczanych kalorii oraz niepożądanych tłuszczów nasyconych.

Na przykład, pół litra ekologicznego pełnotłustego mleka (lub równoważne spożycie tłuszczu z innych produktów mlecznych, takich jak masło czy ser) dostarcza około 16 proc. (39 mg) zalecanej dziennej dawki długołańcuchowych kwasów tłuszczowych omega-3, podczas gdy konwencjonalne mleko zapewnia pokrycie zapotrzebowania w 11 proc. (25 mg).

Inne pozytywne różnice w profilu kwasów tłuszczowych związane są m.in. z mniejszą zawartością kwasu mirystynowego i palmitynowego w ekologicznym mięsie, a także z niższym stosunkiem kwasów omega-6 do omega-3 (n-6/n-3) w mleku ekologicznym. Zaobserwowano również wyższe stężenie witamin rozpuszczalnych w tłuszczach, takich jak witamina E, karotenoidów.

Prezentowane badania wykazały, że bardziej pożądaną profil kwasów tłuszczowych w mleku ekologicznym jest ściśle związany ze sposobem żywienia krów (przede wszystkim z chowem pastwiskowym, większym spożyciem pasz zielonych i ograniczonym udziałem koncentratów paszowych w diecie zwierząt w systemie ekologicznym).

WIĘCEJ JODU W MLEKU KONWENCJONALNYM

Badania te pokazały jednak, że jest pewien parametr, który na razie wskazuje na przewagę mleka konwencjonalnego nad ekologicznym. To zawartość jodu. Okazuje się, że mleko konwencjonalne ma aż o 74 proc. jodu więcej niż mleko ekologiczne. Jod to pierwiastek niezbędny do syntezy hormonów tarczycy. Zawartość jodu w większości produktów spożywczych, z wyjątkiem owoców morza, jest niska. W związku z tym Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) zaleca wzbogacanie w jod soli kuchennej. Szeroko stosowane jest również wzbogacanie jodem pasz dla zwierząt - aby zwiększyć stężenia jodu w mleku, zarówno ekologicznym, jaki i konwencjonalnym. Jak pokazują jednak badania, na razie więcej jodu jest obecne w mleku konwencjonalnym.

Autorzy badań zachęcają do kontynuowania debaty publicznej i naukowej na ten temat. Cała baza danych stworzona i zastosowana w tej analizie jest bezpłatnie dostępna [na stronie Uniwersytetu Newcastle](#).

Źródło: www.naukawpolsce.pap.pl

<http://laboratoria.net/aktualnosci/24957.html>



27-03-2025

[Jak otworzyć laboratorium?](#)

Laboratorium może być dobrym pomysłem na biznes.



26-03-2025

[Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo](#)

Dziękujemy wszystkim, którzy odwiedzili nas.



26-03-2025

[W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki](#)

Trójwymiarowy druk może stać się z czasem jednym z filarów produkcji.



26-03-2025

Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w...

W aż puli 66 mln zł.



26-03-2025

Błonica - choroba groźna także dla dorosłych

Po 40. roku życia choroba staje się równie groźna.



26-03-2025

87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny

W 2024 roku z hejtem zetknęło się 45 proc. internautów.



26-03-2025

[Nowe materiały do budowy okrętów wojskowych](#)

Naukowcy z Politechniki Wrocławskiej pracują nad nimi.



26-03-2025

[Mandimycyna - nowy potencjalny środek przeciwgrzybiczy](#)

Zabija grzyby odporne na wiele leków.

Informacje dnia: [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#)

Partnerzy