

### [Akceptuję](#)

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](#)

## Genetyka na rzecz fermentacji spożywczej



**Badacze wygenerowali dane genetyczne pomocne w identyfikacji pożądanых cech probiotyków używanych do produkcji fermentowanych produktów spożywczych, np. sera czy wina.**

Probiotyki to mikroorganizmy, takie jak bakterie czy drożdże, które mogą mieć korzystny wpływ na ludzkie zdrowie, a zwłaszcza na układ trawienny. W UE szczepy probiotyczne są zwykle hodowane przez małe i średnie przedsiębiorstwa (MŚP), które dostarczają żywe kultury do produkcji żywności fermentowanej, np. jogurtów.

Ponieważ o właściwościach szczepów probiotycznych decyduje ich DNA, sekwencja ich genomów może posłużyć do prognozowania przydatnych funkcji szczepu. W finansowanym przez UE projekcie [GENOBOX](#) (A genomics toolbox to enhance business for SMEs in the market of starter cultures and probiotics) opracowywane są narzędzia do sekwencjonowania i analizy szczepów probiotycznych, mające na celu identyfikację cech korzystnych lub szkodliwych dla zdrowia ludzi.

Członkowie konsorcjum zsekwencjonowali gatunki z rodzaju *Lactobacillus*, *Lactococcus*, *Streptococcus* i *Bifidobacterium* w celu identyfikacji genów odpowiadających za użyteczne i korzystne cechy. Obejmuje to geny decydujące o smaku i dojrzewaniu sera (dla przemysłu mleczarskiego) oraz o przyleganiu do komórek jelitowych czy produkcji witamin (dla przemysłu probiotycznego).

Naukowcy przeprowadzili również eksperymenty w celu identyfikacji potencjalnych markerów molekularnych do przewidywania pewnych cech i charakterystyk. Wszystkie wygenerowane dane zostały publicznie udostępnione poprzez platformę programową GENOBOX.

Platforma została już wykorzystana do znalezienia nowych metod fermentacji o wysokim uzysku i do identyfikacji markerów genetycznych do śledzenia szczepów w złożonych mieszaninach. Przewidywania zostały zwalidowane przez partnerów z małych i średnich przedsiębiorstw w ich laboratoriach.

Jako że fermentowane produkty spożywcze, takie jak ser, jogurt, chleb i wino, stanowią dużą część diety człowieka, prace te są bardzo ważne ze społeczno-ekonomicznego punktu widzenia. Przemysł spożywczy może w przyszłości wykorzystać specyficzne względem szczepów informacje funkcjonalne, aby stworzyć spersonalizowane produkty, które odpowiadałyby konkretnym problemom zdrowotnym.

Źródło: [www.cordis.europa.eu](http://www.cordis.europa.eu)

<http://laboratoria.net/aktualnosci/25637.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**

