

[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://laboratoria.net/aktualnosci/25637.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