

[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](#)

Zawsze aktualne informacje

Zapisz

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

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

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Lepsze ziarna to zdrowsze pieczywo



Chleb jest podstawowym produktem spożywczym w diecie wielu ludzi. Obecnie można tworzyć produkty piekarnicze ze starożytnych gatunków zbóż i wzbogacać je w żelazo, aby były zdrowsze.

Niedobór żelaza dotyka obecnie ponad miliard ludzi na całym świecie. Mimo że istnieją na rynku wzbogacone w żelazo mąki, jedzenie wzbogacone w ten sposób jest niechętnie spożywane ze względu na nieprzyjemny smak.

Finansowany przez UE projekt BAKE4FUN (Innovative biotechnological solutions for the production of new bakery functional foods) podjął ten problem. Jednym z celów projektu było stworzenie produktów piekarniczych wzbogaconych w żelazo. Użycie nowej technologii mikroenkapsulacji żelaza zwiększa jego stabilność i biodostępność, zapewniając jednocześnie ochronę przed temperaturą, kwasowością i utlenianiem.

Uczestnicy projektu BAKE4FUN używali procesu mikroenkapsulacji z suszeniem rozpyłowym. Aby uniknąć reakcji z innymi składnikami żywności, integralność ściany mikrokapsułek została zbadana w temperaturze 180°C i nie zaobserwowano uszkodzeń. Mikrokapsułki sprostały również wyzwaniom trawiennym.

Bazując na przeprowadzonych testach biodostępności, wyselekcjonowano trzy formuły zamkniętego w mikrokapsułki żelaza, aby wzbogacić chleb do badań *in vitro*. Chleb przygotowano w pilotażowej skali przemysłowej. Przeprowadzono również testy funkcjonalne i organoleptyczne chleba wzbogacanego w mikrokapsułki żelaza.

Kolejnym osiągnięciem projektu BAKE4FUN jest użycie w pieczeniu pszenicy samopszy — antycznej odmiany zboża. Konsumenci mają większą świadomość korzyści zdrowotnych ze spożywania pełnych ziaren i tak zwanych ziaren antycznych. Dodawanie niekonwencjonalnych mąk pełnoziarnistych zwiększa pobór antyutleniaczy oraz polepsza mikroflorę jelitową. Uczestnicy projektu BAKE4FUN badali antyczną mąkę z pszenicy samopszy *Triticum monococcum*, ponieważ nie istnieją naukowe dowody na jej właściwości zdrowotne i odżywcze.

Przez pierwsze dziewięć miesięcy uczestnicy projektu BAKE4FUN porównali funkcjonalne składniki (polifenole, karotenoidy i antyoksydanty) w mąkach z pszenicy samopszy i standardowych odmian. Mąka z pszenicy samopszy ma najwyższą zawartość związków bioaktywnych i przeciwutleniających. Zespół wyprodukował prototypy chleba z mąki z pszenicy samopszy do badań *in vitro*.

Projekt BAKE4FUN był koordynowany we Włoszech i uczestniczyło w nim siedmiu partnerów z trzech krajów. Projekt ten umożliwił produkcję wyrobów piekarniczych o polepszonym profilu odżywczym i właściwościach prozdrowotnych.

Źródło: www.cordis.europa.eu

<http://laboratoria.net/aktualnosci/26602.html>



19-10-2017

[Dwa oblicza komórek nabłonka jelita](#)

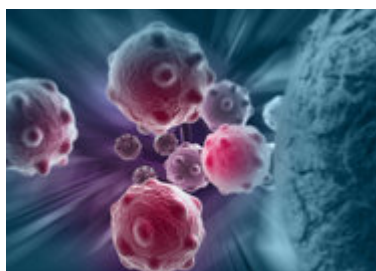
IEC stanowią główną barierę, która chroni nas przed patogenami jelitowymi, jednak mechanizmy regulacji wrodzonej odporności nie zostały jeszcze w pełni poznane.



19-10-2017

[Program „Dobry Pomysł” dla twórców i innowatorów](#)

Na zgłoszenie ok. 350 pomysłów liczą organizatorzy programu „Dobry Pomysł” skierowanego do twórców i innowatorów.



19-10-2017

[Rola mikrośrodowiska w tworzeniu przerzutów](#)

Każdego roku na świecie diagnozuje się ponad 1,5 miliona nowych przypadków raka piersi, co sprawia, że jest to najczęściej występujący typ nowotworu u kobiet.



19-10-2017

Karoseria samochodów z drukarki 3D

Rośnie rynek drukarek 3D przeznaczonych do przemysłu, zwłaszcza tych, gdzie temperatura topnienia dochodzi do 360 stopni.



19-10-2017

Nowa rola chromosomu w mitozie

Do czasu realizacji unijnego projektu uważano, że wpływ chromosomu na dokładną segregację podczas podziału komórek jest bierny.



19-10-2017

Dieta bogata w kwasy omega-6 obniża ryzyko cukrzycy

Dieta bogata w wielonienasycone kwasy omega-6 może znacząco zmniejszać ryzyko cukrzycy.



19-10-2017

Zwalczanie zanieczyszczenia metabolitami

Bioremediacja zanieczyszczonych dróg wodnych przy użyciu mikroorganizmów może stanowić ekonomiczne i skuteczne rozwiązanie.



18-10-2017

Peptydy - obosieczny miecz w służbie ludzkości

W związku ze stałym wzrostem populacji Ziemi naukowcy muszą stawić czoła wyzwaniom związanym z bezpieczeństwem żywnościowym oraz coraz większą lekoopornością bakterii.

Informacje dnia: [Dwa oblicza komórek nabłonka jelita Program „Dobry Pomysł” dla twórców i innowatorów](#) [Rola mikrośrodowiska w tworzeniu przerzutów Karoseria samochodów z drukarki 3D](#) [Nowa rola chromosomu w mitozie](#) [Dieta bogata w kwasy omega-6 obniża ryzyko cukrzycy](#) [Dwa oblicza komórek nabłonka jelita Program „Dobry Pomysł” dla twórców i innowatorów](#) [Rola mikrośrodowiska w tworzeniu przerzutów Karoseria samochodów z drukarki 3D](#) [Nowa rola chromosomu w mitozie](#) [Dieta bogata w kwasy omega-6 obniża ryzyko cukrzycy](#) [Dwa oblicza komórek nabłonka jelita Program „Dobry Pomysł” dla twórców i innowatorów](#) [Rola mikrośrodowiska w tworzeniu przerzutów Karoseria samochodów z drukarki 3D](#) [Nowa rola chromosomu w mitozie](#) [Dieta bogata w kwasy omega-6 obniża ryzyko cukrzycy](#)

Partnerzy



-
- [Baza wiedzy](#)
- [Forum](#)
- [Humor](#)
- [Regulamin](#)
- [Oferta reklamy](#)

- [O nas](#)

-

Copyright © 2013 by Laboratoria.net | Aktualizacja: 19.10.2017 11:39