

[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](#)



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

Zawsze aktualne informacje

Zapisz

[Laboratoria.net](#)

[Innowacje Nauka](#)

[Technologie](#)



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 mikrokapsulek 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>



16-03-2018

[330 mln zł w konkursach OPUS 15 i PRELUDIUM 15](#)

Narodowe Centrum Nauki ogłosiło konkursy OPUS 15 i PRELUDIUM 15.



16-03-2018

[Polscy naukowcy opracują inteligentne znaki drogowe](#)

Drogowskazy reagujące na natężenie ruchu czy pogodę mogą wkrótce stać się rzeczywistością w Polsce.



16-03-2018

[Grafenowe wkładki uchronią cukrzyków przed amputacją stóp](#)

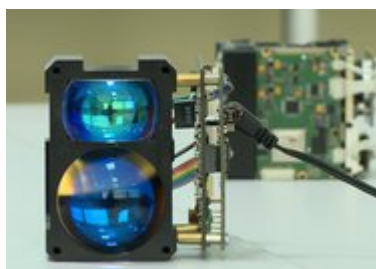
Naukowcy z Uniwersytetu w Cambridge pracują nad grafenowymi wkładkami do butów wyczuwającymi siłę nacisku stopy.



16-03-2018

Łódzki bolid ma pokonać granicę 1000 km na litrze paliwa

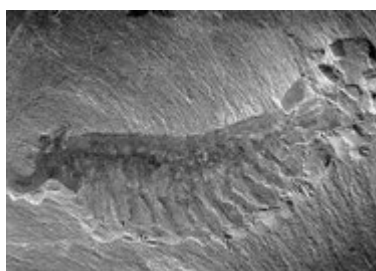
Eco Arrow 3.0 to najnowsza wersja bolidu studentów z zespołu Iron Warriors Politechniki Łódzkiej.



16-03-2018

Polscy opracowali nową metodę laserowej komunikacji

W przeciwieństwie do szeroko stosowanych w systemach transmisji danych laserów pracy ciągłej, polscy naukowcy chcą wykorzystać do tego celu lasery impulsowe.



14-03-2018

Co znaleziono w łupkach z Burgess?

Ponad 100 lat temu, w odległych górach Kanady odnaleziono świetnie zachowane skamieniałości.



14-03-2018

[W Polsce powstaje centrum materiałów przyszłości](#)

Polska ma szansę zostać liderem w opracowywaniu materiałów przyszłości.



14-03-2018

[Leki ukryte w porostach](#)

Czy substancje produkowane przez porosty mogą powstrzymać komórki raka przed przerzutowaniem?

Informacje dnia: [330 mln zł w konkursach OPUS 15 i PRELUDIUM 15 Polscy naukowcy opracują inteligentne znaki drogowe Grafenowe wkładki uchronią cukrzyków przed amputacją stóp Łódzki bolid ma pokonać granicę 1000 km na litrze paliwa Polscy opracowali nową metodę laserowej komunikacji Co znaleziono w łupkach z Burgess?](#) 330 mln zł w konkursach OPUS 15 i PRELUDIUM 15 Polscy naukowcy opracują inteligentne znaki drogowe Grafenowe wkładki uchronią cukrzyków przed amputacją stóp Łódzki bolid ma pokonać granicę 1000 km na litrze paliwa Polscy opracowali nową metodę laserowej komunikacji Co znaleziono w łupkach z Burgess? 330 mln zł w konkursach OPUS 15 i PRELUDIUM 15 Polscy naukowcy opracują inteligentne znaki drogowe Grafenowe wkładki uchronią cukrzyków przed amputacją stóp Łódzki bolid ma pokonać granicę 1000 km na litrze paliwa Polscy opracowali nową metodę laserowej komunikacji Co znaleziono w łupkach z Burgess?

Partnerzy



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

- [Oferta reklamy](#)
- [O nas](#)
-

Copyright © 2013 by Laboratoria.net | Aktualizacja: 16.03.2018 10:26