

[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](#)

Snack-food z karpia



Wdychając niezdrowe powietrze czy prowadząc aktywny tryb życia, jesteśmy narażeni na stres oksydacyjny. Sposobem na szkodliwe wolne rodniki mogą być pyszne i prozdrowotne przekąski z... karpia - twierdzą polscy naukowcy.

Pracują nad nimi badacze z Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja i Akademii Wychowania Fizycznego w Krakowie we współpracy z Uniwersytetem Jagiellońskim i Uniwersytetem Warmińsko-Mazurskim.

Snack food czyli żywność przekąskowa może kojarzyć się z czymś niezdrowym. Nie w tym przypadku - twierdzą naukowcy pracujący nad przekąskami prozdrowotnymi z karpia. Mięso tej ryby jest bogate w wartość odżywczą, zawiera dużo nienasyconych kwasów tłuszczowych, a oprócz tego jest źródłem bioaktywnych peptydów o charakterze przeciwutleniającym. Bioaktywne peptydy pochodzące z karpia mogą prowokować eliminację wolnych rodników z naszego organizmu.

Stres oksydacyjny następuje wtedy, gdy w organizmie człowieka pojawia się zbyt duża ilość wolnych rodników, a mechanizm eliminacji nie może sobie z nimi poradzić. Wolne rodniki nie tylko przyczyniają się do powstawania nowotworów, ale też do wielu innych zaburzeń zdrowotnych. Szczególnie narażeni na stres oksydacyjny są sportowcy, bo podczas intensywnego wysiłku fizycznego produkcja wolnych rodników zwiększa się.

Dwie krakowskie badaczki, dr inż. Joanna Tkaczewska z Uniwersytetu Rolniczego oraz dr Małgorzata Morawska z Akademii Wychowania Fizycznego, postanowiły umieścić bioaktywne peptydy z karpia w żywności dla sportowców. Przygotowywana przez ich zespół przekąska może mieć formę paluszków rybnych bądź ciasteczek. Zanim trafi na sklepowe półki, spróbują jej sportowcy, a badacze sprawdzą, jak zmienił się ich profil oksydacyjny krwi po zjedzeniu innowacyjnego produktu.

"Żywność bioaktywna stanowi obszerny rynek. My postanowiliśmy zrobić z karpia przekąskę, żeby dodatkowo wspierać rodzimy przemysł karpiowy. Karp jest dla nas rybą charakterystyczną od setek lat, a sprzedaż tej ryby jest z roku na rok coraz mniejsza i nawet 80 proc. gospodarstw stawowych sprzedaje karpia tylko w okresie Bożego Narodzenia. Zależy nam, żeby był on dostępny przez cały rok, m.in. w postaci takiej przekąski" - mówi dr inż. Tkaczewska z Wydziału Technologii Żywności UR, kierująca projektem finansowanym ze środków programu LIDER Narodowego Centrum Badań i Rozwoju.

Pierwszym zadaniem jej zespołu będzie wyprodukowanie żelatyny i bioaktywnych peptydów. W kolejnych krokach badacze zaprojektują całą przekąskę - ma to być mieszanina ciasta, czyli mąki i drożdży, z mięsem z karpia i z dodatkiem pozyskanych wcześniej hydrolizatów białkowych. W trzecim roku projektu gotowe już paluszki lub ciastka będą podawane osobom intensywnie uprawiającym sport. Naukowcy sprawdzą, czy peptydy będą tak samo aktywne in vivo, czyli w organizmie człowieka, jak i in vitro, czyli w próbówce.

"Naszej przekąski spróbują przedstawiciele dyscyplin wysiłkowo-wytrzymałościowych, na przykład kajakarze, bo to oni są szczególnie narażeni na stres oksydacyjny, w ich organizmie produkowanych więcej wolnych rodników" - wyjaśnia dr inż. Tkaczewska.

Przekąska z karpia zostanie opatentowana. Drugi patent obejmie sam hydrolizat - jako dodatek do żywności, który działa przeciwutleniająco. Jeśli naukowcy zrealizują swoje zamierzenia, już za kilka lat będzie mógł kupić sobie taki hydrolizat i dodawać go do jakiegokolwiek produktu spożywczego, na przykład do jogurtu czy batoników energetycznych.

Patenty będą własnością Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, gdzie powinny udać się firmy zainteresowane wdrożeniem tej innowacji i produkcją karpiego "snack-food".

Projektowanie innowacyjnych przetworów z karpia typu "snack food" o charakterze prozdrowotnym przeznaczonych dla sportowców potrwa 3 lata, do 2019 r. Dr inż. Tkaczewska i jej pięcioro współpracowników dysponują kwotą ponad 1 miliona 140 tys. złotych z VII edycji programu LIDER Narodowego Centrum Badań i Rozwoju.

PAP - Nauka w Polsce, Karolina Duszczyk

Źródło: www.naukawpolsce.pap.pl

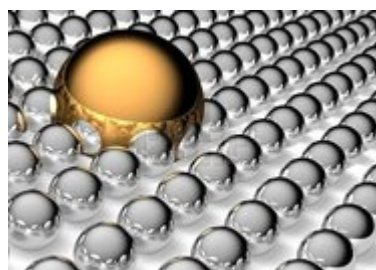
<http://laboratoria.net/aktualnosci/26677.html>



14-01-2025

[Targi LABS EPXO 2025](#)

Ruszyła rejestracja na najważniejsze wydarzenie dla branży laboratoryjnej.



14-01-2025

[Nanotechnologia w medycynie](#)

Czyli nanocząstki jako nośniki leków.



14-01-2025

Uważaj na zimno

Przy takiej pogodzie łatwo o odmrożenia. Sprawdź jak reagować.



14-01-2025

Indeks sytości i gęstość odżywcza

Klucze do zdrowego i smacznego odżywiania



14-01-2025

Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana

Ocenia dr hab. Piotr Długosz autor raportu „Młodzież w epoce kryzysów”.



14-01-2025

Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi

Możliwe będzie w 2026 roku.



14-01-2025

Głęboki sen oczyszcza mózg

Mocny sen w nocy pomaga oczyścić mózg z toksyn.



14-01-2025

Sok z czarnego bzu ułatwia odchudzanie

Informuje pismo „Nutrients“.

Informacje dnia: [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie](#) [Uważaj na zimno](#) [Indeks sytości i gęstość odżywcza](#) [Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana](#) [Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#) [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie](#) [Uważaj na zimno](#) [Indeks sytości i gęstość odżywcza](#) [Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana](#) [Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#) [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie](#) [Uważaj na zimno](#) [Indeks sytości i gęstość odżywcza](#) [Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana](#) [Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#)

Partnerzy