

[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](#)

Nowe zastosowania drożdży



Młodzi badacze przeszli szkolenie w ramach finansowanej przez UE inicjatywy, której celem jest badanie słabo poznanej dziedziny, jaką jest bioróżnorodność drożdży. Ich odkrycia zostaną wykorzystane w branży spożywczej, ochrony zdrowia i energetycznej.

Drożdże konwencjonalne, takie jak *Saccharomyces cerevisiae*, od wieków są używane przy produkcji wina, piwa i chleba, w związku z czym zostały gruntownie zbadane. Jednak inne gatunki, opisywane jako drożdże niekonwencjonalne, stanowią niedostatecznie wykorzystany zasób naturalny, który może mieć liczne zastosowania w nauce i przemyśle.

Finansowany ze środków UE projekt CORNUCOPIA (Yeast biodiversity as a source of innovations in food and health) to ogólnoeuropejska inicjatywa, w ramach której prowadzone były badania nad akademickim i przemysłowym potencjałem niekonwencjonalnych gatunków drożdży. Pogłębienie wiedzy z tej dziedziny umożliwiło badaczom opracowanie nowych lub ulepszonych produktów żywnościowych i napojów o wyjątkowych właściwościach. Oprócz nowych i lepszych probiotyków, udało się również uzyskać mikroorganizmy, których spożywanie zapewnia korzyści zdrowotne.

Partnerzy projektu opracowali nowe, ukierunkowane na określone gatunki narzędzia molekularne, genetyczne i postgenomiczne oraz wykorzystali je, by dowiedzieć się, które gatunki drożdży wykazują najkorzystniejsze właściwości. Naukowcy również "udomowili" nowo wyizolowane szczepy, by móc łatwiej je wykorzystywać w laboratoriach, a ponadto stworzyli metody hodowli mikroorganizmów dostosowane do potrzeb biotechnologii.

Przebadali ponadto kilka tysięcy gatunków drożdży i wiele z nich zakwalifikowali do dalszych badań. W celu manipulowania mikroorganizmami w laboratoriach i prowadzenia nad nimi badań opracowane zostały narzędzia, takie jak systemy do transformacji oraz do sekwencjonowania całego genomu. Naukowcy rozpoznali również kilka genów odpowiedzialnych za interesujące właściwości, takie jak profil zapachowy, osmo- i termotolerancja oraz regulacja metabolizmu węgla.

Dwa istotne wyniki projektu oceniano pod kątem ochrony patentowej i możliwości wprowadzenia na rynek. Są to wykorzystanie niekonwencjonalnych drożdży do pieczenia i wykorzystanie nowych genów do zwiększenia uzysku i wydajności produkcji bioetanolu i ekologicznych chemikaliów.

Jednym z najważniejszych zadań podjętych przez konsorcjum projektu CORNUCOPIA było przeszkolenie nowego pokolenia badaczy z zakresu najnowocześniejszych technik.

Szkolenia obejmowały takie zagadnienia, jak bioróżnorodność drożdży, a także zarządzanie innowacyjnymi rozwiązaniami, patentami i firmami z obiecującymi wynikami badań oraz wykorzystywanie ich w praktyce. Zorganizowano również szkolenia praktyczne na temat browarnictwa, analiz aromatycznych i chemicznych, narzędzi do analiz na poziomie pojedynczej komórki, a także właściwości poligenicznych drożdży.

Szkolenia przeprowadzone pod auspicjami projektu CORNUCOPIA pomogą rozpropagować wśród młodych badaczy podejście interdyscyplinarne i przygotować ich do kariery zawodowej w branży spożywczej i biotechnologicznej w UE. Perspektywa znalezienia nowych gatunków drożdży oraz przemysłowych zastosowań gatunków nietradycyjnych jest wyjątkowo obiecująca dla przyszłych projektów badawczych.

Źródło: www.cordis.europa.eu

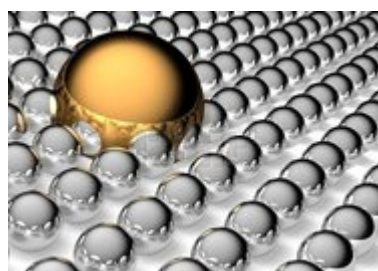
<http://laboratoria.net/aktualnosci/27036.html>



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