

[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](#)

Studenci z Warszawy opracowują jogurt na bazie prosa

Stworzenie jogurtu na bazie prosa - taniego, wegańskiego substytutu jogurtu tradycyjnego - to cel, który postawili przed sobą studenci biotechnologii z koła naukowego działającego

przy Politechnice Warszawskiej. W ich produkcji znajdują się m.in. fosfor, krzem i żelazo.

"Coraz więcej osób rezygnuje ze spożywania nabiału. Powody mogą być przeróżne, jak np. nietolerancja laktozy, alergia na jeden z głównych składników mleka - kazeinę, czy po prostu podjęcie decyzji o przejściu na dietę wegańską. Warto jednak pamiętać o tym, że produkty, które powstają w wyniku działania bakterii fermentujących mleko - takie jak jogurty czy kefir - mają bardzo pozytywny wpływ na zdrowie" - mówi PAP Klaudia Wojtachnio z działającego przy Politechnice Warszawskiej koła naukowego "Herbion". "Stąd też popularność substytutów tych produktów, jak np. jogurtów na bazie mleka kokosowego czy ryżowego" - dodaje.

Członkowie koła, do którego należy Klaudia Wojtachnio - studenci biotechnologii - postanowili wykorzystać zdobytą w toku studiów wiedzę i stworzyć własny odpowiednik tradycyjnego jogurtu. Do jego produkcji postanowili wykorzystać proso. "Jest ono przede wszystkim tanie i łatwo dostępne w Polsce" - podkreśla rozmówczyni PAP. Zaznacza również, że zboże to pełne jest składników odżywczych: znaleźć w nim można m.in. fosfor, krzem, żelazo czy witaminy B1 i B2.

Jak jednak przyznaje studentka, praca nad substytutami produktów mlecznych pełna jest wyzwań. Proces tworzenia jogurtów czy serów opracowany został dla mleka zwierzęcego. Tymczasem bazą dla substytutów są napoje roślinne - co oznacza, że nie zawsze można powtórzyć proces produkcji. "Dlatego właśnie trudno byłoby stworzyć np. zbożową mozzarellę w taki sam sposób, jak produkujemy tą klasyczną" - tłumaczy. Na szczęście, w przypadku jogurtów stworzenie pełnowartościowego zamiennika jest jak najbardziej możliwe.

Klasyczny jogurt powstaje poprzez dodanie do mleka dwóch szczepów bakterii: *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*. To właśnie dzięki nim mleko m.in. gęstnieje, nabierając znajomej nam konsystencji. "W naszym napoju z proso kazeiny oczywiście nie ma. Dlatego też, oprócz tych standardowych gatunków bakterii, będziemy dodatkowo używać innych, które m.in. pomogą nam zagęścić produkt" - opowiada Klaudia Wojtachnio.

Na tym etapie rozwoju projektu studentom pomogło nawiązanie współpracy z Instytutem Biochemii i Biofizyki PAN. W tamtejszym Zakładzie Biochemii Drobnoustrojów znajduje się urządzenie, za pomocą którego można monitorować przebieg procesu fermentacji. Robi się to np. poprzez śledzenie zmian pH czy temperatury. "Dzięki temu możemy sprawdzić, w jaki sposób dane bakterie radzą sobie z naszym napojem" - mówi studentka. "Każda matryca roślinna, na podstawie której tworzony jest produkt, posiada bowiem inny skład i różną zawartość składników mineralnych, białek, węglowodanów i tłuszczu. Musimy sami sprawdzać, jak każda z dostępnych komercyjnie kultur starterowych poradzi sobie z prosem, bo nikt tego wcześniej nie zrobił" - dodaje.

Nad projektem pracuje ośmioro członków koła: Klaudia Wojtachnio, Cezary Piwowarczyk, Anna Ciecuch, Maria Hayder, Joanna Jasińska, Agata Krosman, Urszula Mościbrodzka oraz Zuzanna Zajac.

PAP - Nauka w Polsce, Katarzyna Florencka

Źródło: www.naukawpolsce.pap.pl

<http://laboratoria.net/aktualnosci/28648.html>



02-07-2024

[Ekran dotykowy bez problematycznego indu](#)

Tańsze i bardziej przyjazne środowisku.



02-07-2024

[Świat atomów i cząsteczek](#)

Jak dzięki różnym metodom obrazowania zobaczyć "całego słonia"



02-07-2024

[Żyjemy w czasach multitożsamości](#)

Ekspert o mediach społecznościowych.



02-07-2024

DLaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy?

Równość płci może mieć związek ze swobodą wyboru tego, co się je.



02-07-2024

Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu

Alarmuje Światowa Organizacja Zdrowia.



02-07-2024

Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu

Informuje "Nature".



02-07-2024

Tancerze są mniej neurotyczni niż ogół

populacji

Jednocześnie są bardziej ugodowi i ekstrawertyczni.



02-07-2024

Rząd planuje, aby minister mógł odwołać dyrektora NCBR

Dyrektor Narodowego Centrum Badań i Rozwoju będzie mógł zostać odwołany.

Informacje dnia: [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#)

Partnerzy