

[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](#)

Grzyby termooporne zatruwają przetwory



Grzyby odporne na pasteryzację mogą zatruwać przetwory z truskawek i innych owoców. Dlatego skażone partie owoców trzeba szybko wykrywać i eliminować - mówiła dr Magdalena Frąc podczas warsztatów zorganizowanych w Łodzi przez Polskie Towarzystwo Mykologiczne.

Dr hab. Magdalena Frąc z Laboratorium Mikrobiologii Molekularnej i Środowiskowej Zakładu Badań Systemu Gleba - Roślina Instytutu Agrofizyki im. B. Dobrzańskiego PAN w Lublinie zajmuje się między innymi mikrobiologią i biochemią środowiskową, nowoczesnymi metodami biologii molekularnej w badaniach środowiska glebowego oraz diagnostyką mikrobiologiczną w badaniach, jakości żywności.

Polska należy do największych producentów truskawek w Europie (182 tys. ton) po Hiszpanii (301 tys. ton) i Turcji (186 tys.). Większość polskich truskawek przeznaczanych jest do przetworzenia i dlatego szczególnie zagrażają im pochodzące z gleby grzyby termooporne.

Grzyby termooporne to takie, które są w stanie przetrwać proces pasteryzacji; przeżyć co najmniej 30 minut w temperaturze 75 stopni Celsjusza (lub wyższej). Producenci nie mogą stosować zbyt wysokich temperatur, ponieważ zmieniałyby to smak produktów i obniżało ich wartości odżywcze. Skażone truskawki i inne owoce miękkie mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzi, ponieważ wytwarzają szkodliwe substancje - mykotoksyny. Dlatego ważne jest odpowiednie selekcjonowanie surowca i eliminowanie skażonych mikrobiologicznie partii.

Do najbardziej niebezpiecznych i często pojawiających się w pasteryzowanych przetworach owocowych gatunków należą *Neosartorya fischeri*, *Byssochlamys fulva* i *Talaromyces flavus*. Na przykład *Neosartorya fischeri* po raz pierwszy wyizolowano w roku 1968 z konserwowanych truskawek, poddanych działaniu temperatury 100 stopni Celsjusza przez 20 minut.

Grzyby termooporne mogą się rozwijać przy ograniczonym dostępie tlenu i pomimo znacznego zakwaszenia. Z kolei *Talaromyces* rozwijają się nawet się nawet w temperaturze 4 stopni Celsjusza, czyli w typowej lodówce. Wytwarzane toksyny mogą uszkadzać układ nerwowy, szkodliwie wpływać na płód i powodować reakcje alergiczne oraz (prawdopodobnie) nowotwory.

Jak mówiła dr Frąć tradycyjne metody, na przykład hodowla na odpowiednich podłożach czy analiza mikroskopowa, są zbyt powolne i niedokładne; nie zdają egzaminu w przypadku zakładów przerabiających wiele ton owoców dziennie. Metody molekularne (na przykład PCR), choć kosztowne, są znacznie szybsze i bardziej przydatne w warunkach przemysłowych.

Źródło: www.naukawpolsce.pap.pl

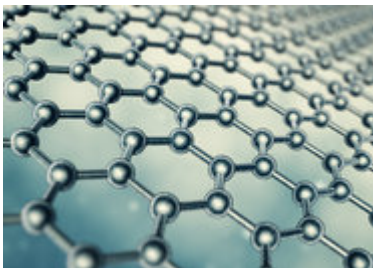
<http://laboratoria.net/aktualnosci/22270.html>



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