

[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>



27-03-2025

[Jak otworzyć laboratorium?](#)

Laboratorium może być dobrym pomysłem na biznes.



26-03-2025

[Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo](#)

Dziękujemy wszystkim, którzy odwiedzili nas.



26-03-2025

W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki

Trójwymiarowy druk może stać się z czasem jednym z filarów produkcji.



26-03-2025

Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w...

W aż puli 66 mln zł.



26-03-2025

Błonica - choroba groźna także dla dorosłych

Po 40. roku życia choroba staje się równie groźna.



26-03-2025

87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny

W 2024 roku z hejtem zetknęło się 45 proc. internautów.



26-03-2025

[Nowe materiały do budowy okrętów wojskowych](#)

Naukowcy z Politechniki Wrocławskiej pracują nad nimi.



26-03-2025

[Mandimycyna - nowy potencjalny środek przeciwgrzybiczy](#)

Zabija grzyby odporne na wiele leków.

Informacje dnia: [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#)

Partnerzy