

[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](#)

Portugalski chleb bez soli



Portugalscy naukowcy opracowali technologię wytwarzania chleba, w którym sól zastąpiono algami morskimi, mikroorganizmami bazującymi na koloniach bakterii i drożdży. Produkt trafi do sprzedaży najpóźniej w grudniu tego roku.

Jak poinformowała koordynatorka zespołu badawczego Susana Mendes, nowa technologia pozwala na wyrób chleba z alg w skali masowej. Badaczka przewiduje, że oryginalne pieczywo pojawi się na portugalskim rynku już w grudniu tego roku.

"Chleb, który udało nam się przygotować, jest zbliżony smakiem do standardowego chleba z mąki pszennej oferowanego w piekarniach. Nie ma on jednak domieszki soli. Słony smak chleba jest wynikiem zastosowania alg morskich" - powiedziała Mendes.

Jej zdaniem brak soli powinien ucieszyć przede wszystkim konsumentów na diecie, a także osoby zmuszone do unikania produktów z zawartością soli z powodu alergii.

"Dodatkową zaletą nowego chleba jest charakterystyczny, delikatny smak alg, które w ostatnim czasie są poszukiwane przez coraz większe grono klientów z uwagi na nasilającą się modę na odżywianie na bazie naturalnych składników" - dodała Mendes.

Kilkumiesięczne prace nad słonym chlebem pozbawionym soli prowadzone są przez uczonych z Politechniki w Leirii oraz z Wyższej Szkoły Turystyki i Technologii Morskich w Peniche. Pomimo rychłej komercjalizacji chleba z zawartością alg badania nad ulepszeniem nowego produktu będą trwały do marca 2015 r.

Opracowana formuła chleba z dodatkiem alg morskich jest efektem trwających od ponad dwóch lat prac nad przemysłowym wykorzystaniem tych organizmów masowo występujących na portugalskim wybrzeżu. W minionym roku naukowcy z Leirii i Peniche wykazali, że niektóre kompozyty alg morskich są skuteczne przy wyrobie antybiotyków, środków do terapii antynowotworowych, a także kosmetyków - z uwagi na swoje właściwości antybakteryjne i antyutleniające.

Źródło: www.pap.pl

<http://laboratoria.net/aktualnosci/22325.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