

[Akceptuję](#)

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](#)

Naukowcy ustabilizują kombuchę

Technologię produkcji kombuchy, napoju z "grzybka herbacianego", rozwija konsorcjum z udziałem Politechniki Łódzkiej. Prace mają na celu ustabilizowanie cech smakowych i zapachowych napoju, zmaksymalizowanie jego prozdrowotnego działania na organizm i wydłużenie trwałości.

"Kombucha jest otrzymywana w wyniku fermentacji słodzonej zielonej, żółtej, czerwonej lub czarnej herbaty z udziałem symbiotycznych kultur mikroorganizmów tworzących tzw. grzybek herbaciany. Dużym problemem dla producentów tego napoju, zarówno w Polsce, jak i na świecie, jest osiągnięcie powtarzalności parametrów chemicznych i właściwości sensorycznych. Ponadto, kombucha, która zawiera żywe drobnoustroje wymaga przechowywania i transportu w warunkach chłodniczych, a jej pasteryzowanie niekorzystnie wpływa na związki bioaktywne występujące w napoju" - wyjaśnia dr hab. inż. Edyta Kordialik-Bogacka, kierująca badaniami prowadzonymi na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności w Instytucie Technologii Fermentacji i Mikrobiologii PŁ.

Jak wyjaśniają realizujący projekt, nowym podejściem do problemu stabilizacji kombuchy jest zastosowanie ekstraktów lub czystych substancji bioaktywnych pochodzenia roślinnego. Poprawi to stabilność mikrobiologiczną i walory smakowo-zapachowe napoju, a także właściwości prozdrowotne. Będzie to możliwe również dzięki zastąpieniu parzenia herbaty na gorąco ekstrakcją liści herbaty na zimno i zastosowaniu nowo pozyskanych szczepów mikroorganizmów.

Jak informuje rzecznik PŁ dr inż. Ewa Chojnacka, rynek kombuchy jest jednym z najszybciej rosnących wśród napojów funkcjonalnych. Napój jest bogaty w związki bioaktywne i wpisuje się w modę na zdrowy styl życia. Projekt realizowany w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój otrzymał ponad 8,5 miliona złotych dofinansowania. Jego liderem jest spółka Fabryka Lemoniadek FL Grupa.

Źródło: pap.pl

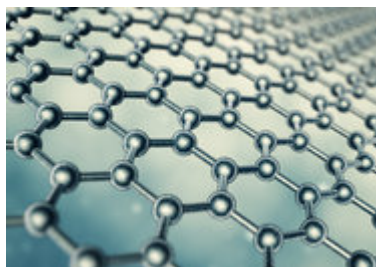
<http://laboratoria.net/aktualnosci/30601.html>



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