

### [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 Lemoniad FL Grupa.

Źródło: pap.pl

<http://laboratoria.net/aktualnosci/30601.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**