

[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 z IBB odsłaniają tajemnice drożdży

Zespół naukowców, którzy przygotowywali te prezentacje został w tym roku nominowany w konkursie Popularyzator Nauki.

DROŻDŻE I WINO

Prezentację, przygotowaną pod merytorycznym i organizacyjnym nadzorem doktora Marcina Grynberga, stworzyli prof. Joanna Rytka, dr Małgorzata Adamczyk oraz doktoranci IBB - Jan Kutner, Roman Krzysztof Górecki i Arkadiusz Miciałkiewicz.

"Wybraliśmy prezentację dotyczącą drożdży. Wiele laboratoriów w Instytucie Biochemii i Biofizyki zajmuje się drożdżami. Drożdże piekarnicze są wykorzystywane w badaniach funkcjonowania komórek wyższych organizmów, w tym w badaniach z dziedziny fizjologii i patologii człowieka." - wyjaśnia prof. Joanna Rytka, współorganizatorka spotkania.

Drożdże to mikroorganizmy, które na dobre wpisały się w naszą kulturę. Jak zaznacza Rytka, trudno przystępnie mówić o prowadzonych przez siebie specjalistycznych badaniach na poziomie biologii molekularnej, dlatego właśnie naukowcy wybrali proste, ale ciekawe, spektakularne pokazy z wykorzystaniem drożdży, które można zrobić samemu w domu.

Impreza miała charakter wielkiego happeningu, podczas którego młodzi uczestnicy - „naukowcy” odkrywali tajemnice drożdży.

Musieli w to zaangażować wszystkie zmysły - wączali i oglądali drożdże oraz powstałe z nich produkty spożywcze, wysłuchali wykładu mgr Arkadiusza Miciałkiewicza o historii, wykorzystaniu i pracy naukowej z drożdżami, wzbogaconego pokazem multimedialnym. Degustowali chleb, świeżo upieczony przez przedstawiciela firmy Polskie Młyny, pastę z drożdży przyprawianą kminkiem lub papryką, a nawet nasłuchiwali, jak bulgocze nastawione wino. Sami przygotowywali kefir i oglądali zaczyny drożdżowe, które rosły błyskawicznie.

MAGNETYCZNE POKAZY

Spotkanie przyciągnęło mnóstwo zainteresowanych. "Nie spodziewaliśmy się takich tłumów. Jesteśmy mile zaskoczeni" - przyznaje dr Marcin Grynberg, pomysłodawca imprezy.

Pokazy trwały do późnego wieczora. Padało wiele pytań - jak zrobić samemu kefir, dlaczego drożdże nie rosną w niskiej temperaturze. "Najwięcej jednak dotyczyło produkcji wina" - mówi z uśmiechem prof. Rytka.

Goście dowiadawali się na przykład, jak w warunkach domowych mogą wyprodukować kefir. "Do mleka wystarczy dodać specjalną pastylkę zawierającą drożdże i różne bakterie fermentacji mlekowej, i zostawić je na 24 godziny - po tym czasie otrzymamy smaczny kefir" - tłumaczył jeden z doktorantów Instytutu Roman Górecki. I rzeczywiście, kefir domowej roboty cieszył się ogromną popularnością.

Jak wyjaśniał mgr Górecki, bakterie i drożdże wykorzystują składniki pokarmowe, które znajdują się w mleku - głównie cukier i laktozę oraz białko - kazeinę. "Mikroorganizmy, przekształcając te związki, powodują powstawanie kwasów, które wpływają na konsystencję, walory smakowe i zapachowe kefiru. Dodatkowo drożdże wytwarzają w niewielkich ilościach alkohol i dwutlenek węgla" - mówił.

Naukowcy uczestniczący w pokazach wyjaśniali również, dlaczego maseczka z drożdży i mleka wpływa korzystnie na cerę. Związane jest to z zawartą w niej substancją czynną - glutationem, który posiada właściwości wychwytywania wolnych rodników, szkodliwych dla organizmu.

Prezentowali także sposób wykorzystywania drożdży do produkcji wina, pokazywali, w jakich optymalnych warunkach rozmnażają się te grzyby. "Proszę się nie bać, drożdże są oswojone i nie

gryzą" - żartował mgr Jan Kutner zapraszając do robienia mieszaniny z drożdży, cukru i mleka, która po kilku minutach zwiększała swoją objętość.

Naukowcy uczestniczyli w Festiwalu Nauki po raz pierwszy, są jednak pod dużym wrażeniem publiczności, którą gościli w murach instytutu. "Dostajemy wiele pytań i próśb o zorganizowanie podobnych pokazów, u nas w Instytucie lub w szkołach. Mamy nadzieję, że uda się coś takiego powtórzyć" - wyjaśnia prof. Rytko.

Naukowcy zapowiadają także udział w przyszłorocznym Festiwalu Nauki i Nocy Badaczy. "Chcemy jednak nieco zmienić koncepcję. Może zaprosimy naszych gości do laboratorium" - zastanawia się badaczka.

[PAP - Nauka w Polsce, Bogusława Szumiec-Presch](#)

Skomentuj na forum

<http://laboratoria.net/aktualnosci/4640.html>



22-05-2019

Odwrócona osmoza w przedsiębiorstwach - czyli standard a nie kaprys

Odwrócona osmoza, ultrafiltracja - techniki uzdatniania wody w kontekście przemysłowym stają się coraz ważniejsze.



20-05-2019

Glukozamina może zapobiegać chorobom serca

Zawierające glukozaminę suplementy diety, sprzedawane jako pomocne w dolegliwościach stawów, wydają się obniżać ryzyko chorób serca.



20-05-2019

Oglądanie telewizji skraca dzieciom sen

Dzieci w wieku przedszkolnym, które oglądają telewizję dłużej niż godzinę dziennie, śpią znacznie krócej w porównaniu z rówieśnikami, którzy spędzają przed ekranem mniej czasu.



20-05-2019

Antyewolucyjne leki na raka

Leki, które mają powstrzymać proces uodparnianie się nowotworów na leczenie, mogą się pojawić w ciągu dziesięciu lat.



17-05-2019

Kawosze są wrażliwsi na zapach kawy

Osoby, które regularnie piją kawę, potrafią wyczuć zapach nawet znikomych ilości ich ulubionego napoju.



17-05-2019

Najlepszy przyjaciel wirusa grypy: niska wilgotność powietrza

Ludzie częściej chorują na grypę, a nawet umierają z jej powodu, właśnie w miesiącach zimowych - to niska wilgotność powietrza.



17-05-2019

Badania profilaktyczne ratują życie

Regularne wykonywanie badań profilaktycznych w kierunku nowotworów pozwala wcześniej wykryć chorobę i uratować życie.



15-05-2019

Migrena może sprzyjać powikłaniom ciąży

U kobiet, które cierpią na migrenę, częściej dochodzi do powikłań ciąży - informuje pismo „Headache”.

Informacje dnia: [Odwrócona osmoza w przedsiębiorstwach - czyli standard a nie kaprys](#)
[Glukozamina może zapobiegać chorobom serca](#) [Oglądanie telewizji skraca dzieciom sen](#)
[Antyewolucyjne leki na raka](#) [Kawosze są wrażliwi na zapach kawy](#) [Najlepszy przyjaciel wirusa grypy: niska wilgotność powietrza](#)
[Odwrócona osmoza w przedsiębiorstwach - czyli standard a nie kaprys](#)
[Glukozamina może zapobiegać chorobom serca](#) [Oglądanie telewizji skraca dzieciom sen](#)
[Antyewolucyjne leki na raka](#) [Kawosze są wrażliwi na zapach kawy](#) [Najlepszy przyjaciel wirusa grypy: niska wilgotność powietrza](#)
[Odwrócona osmoza w przedsiębiorstwach - czyli standard a nie kaprys](#)
[Glukozamina może zapobiegać chorobom serca](#) [Oglądanie telewizji skraca dzieciom sen](#)
[Antyewolucyjne leki na raka](#) [Kawosze są wrażliwi na zapach kawy](#) [Najlepszy przyjaciel wirusa grypy: niska wilgotność powietrza](#)

Partnerzy



-
- [Baza wiedzy](#)
- [Forum](#)
- [Humor](#)
- [Regulamin](#)
- [Oferta reklamy](#)
- [O nas](#)
-

Copyright © 2013 by Laboratoria.net | Aktualizacja: 22.05.2019 10:56