

## [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](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Zawsze aktualne informacje

Zapisz

# [Laboratoria.net](#) [Innowacje Nauka](#) [Technologie](#)



- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Felieton](#)

## Unikalna technologia pozyskiwania jadalnego białka z rzepaku



Na całym świecie rośnie zapotrzebowanie na zdrową i ekologicznie produkowaną żywność, a w szczególności na białka pochodzenia roślinnego. Łódzki start-up Napiferyn Biotech opracował i udoskonala unikalną na skalę światową

## **technologię pozyskiwania jadalnego białka z rzepaku, a konkretnie z biomasy rzepakowej pozostałej po wytłoczeniu oleju.**

Rzepakowe białko będzie można stosować np. w napojach, pieczywie, makaronach, deserach czy w batonach proteinowych. "W przyszłości planujemy też zastosowanie naszej innowacyjnej technologii do pozyskiwania protein z innych roślin oleistych np. słonecznika" - powiedziała współzałożycielka i prezes Napiferyn Biotech, Magdalena Kozłowska.

Współtwórca firmy Piotr Wnukowski przyznał, że pomysł narodził się kilka lat temu, kiedy pracował w korporacji na zachodzie, w programie, który miał na celu opracowanie technologii na potrzeby zmieniającego się klimatu na ziemi. Częścią tego programu były projekty związane z pozyskiwaniem białka z nowych źródeł. "Postanowiłem dopracować technologię pozyskiwania białka z nasion roślin oleistych, a w szczególności z rzepaku, który jest królem polskich roślin oleistych" - dodał.

Jak podkreśliła Magdalena Kozłowska, opracowana przez Napiferyn Biotech innowacja polega na wykorzystaniu pozostałości po wytłoczeniu oleju z nasion rzepaku. Jej zdaniem, w biomase rzepakowej drzemie wysoki potencjał, a nikt inny wcześniej nie wykorzystywał jej do pozyskania wysokowartościowego białka, jako substancji odżywczej na cele spożywcze.

"Jest to materiał, którego wartość dotąd była niedoceniana, a który jest źródłem wysokowartościowego białka. My tą pozostałość przetwarzamy do białka w czystej postaci" - zaznaczyła. Światowe trendy pokazują, że istnieje duże zapotrzebowanie na proteiny pochodzenia roślinnego. "Nasza technologia działa, jest w stanie wyodrębnić z tego materiału wysokowartościowe białko" - dodała.

Białko z rzepaku otrzymywane jest w postaci izolatu, który ma wysoką wartość odżywczą, zbilansowany skład aminokwasów oraz niską zawartość tłuszczu i węglowodanów. "Nasze białko może być używane jako składnik żywności w celu zwiększenia jej wartości odżywczej" - dodała Kozłowska.

Jak przypomniała, białka składają się z aminokwasów i różnią się ich składem czy proporcjami. "Rzepak ma bardzo dobrze zbilansowany skład aminokwasów" - podkreśliła.

Jej zdaniem, możliwości zastosowania tego białka do produkcji żywności są nieograniczone i może być ono alternatywą dla białka zwierzęcego i sojowego. "Można zastosować je wszędzie tam, gdzie do tej pory są stosowane białka pochodzenia sojowego i odzwierzęcego, czyli np. w napojach, deserach, batonach proteinowych. Wszędzie tam, gdzie chcemy zwiększyć wartość odżywczą, czyli skład proteinowy" - oceniła.

Technologia i nowatorskie pomysły start-upu są chronione zgłoszeniem patentowym. "Zaczynamy od tego, żeby najpierw z tej pozostałości powstałej po wytłoczeniu oleju otrzymać ekstrakt zawierający białko. Następnie w kilku stopniach procesowych jesteśmy w stanie pozyskać białko w czystej postaci" - zaznaczyła.

Napiferyn Biotech działa w łódzkim Bionanoparku, a jako spółka technologiczna chce generować wiedzę na temat białek roślinnych i czerpać zyski z opłat licencyjnych opracowanej technologii. "W pierwszej kolejności skupiamy się na rzepaku, czyli królu nasion oleistych w Polsce. Natomiast nasza technologia jest uniwersalna i będzie też działać na innych nasionach oleistych np. na słoneczniku i to też chcemy zweryfikować" - zapowiedziała szefowa firmy.

Dzięki m.in. środkom unijnym otrzymanym w ramach europejskiego programu badawczego Horyzont

2020 oraz z Narodowego Centrum Badań i Rozwoju w konkursie "szybka ścieżka", spółka chce kontynuować prace nad rozwojem unikatowej technologii i ją doskonalić.

Produkcja protein z rzepaku na skalę przemysłową - zdaniem Kozłowskiej - będzie możliwa za 4-5 lat. "Wtedy żywność wzbogacona tym białkiem będzie mogła trafić na sklepowe półki i nasze stoły" - podsumowała.

Źródło: [www.naukawpolsce.pap.pl](http://www.naukawpolsce.pap.pl)

<http://laboratoria.net/felieton/26588.html>

**Informacje dnia:** [BlinkMouse - aplikacja, która pomoże sparaliżowanym](#) [Zastosowanie technologii LbL do wytwarzania grafenu NASA rozpoczęła montowanie nowego łoża](#) [Konkursy matematyczne w ramach programu mPotęga](#) [Poziom kwasów omega-3 więcej mówi o ryzyku śmierci](#) [Konkurs Innomoto - II nabór wniosków](#) [BlinkMouse - aplikacja, która pomoże sparaliżowanym](#) [Zastosowanie technologii LbL do wytwarzania grafenu NASA rozpoczęła montowanie nowego łoża](#) [Konkursy matematyczne w ramach programu mPotęga](#) [Poziom kwasów omega-3 więcej mówi o ryzyku śmierci](#) [Konkurs Innomoto - II nabór wniosków](#) [BlinkMouse - aplikacja, która pomoże sparaliżowanym](#) [Zastosowanie technologii LbL do wytwarzania grafenu NASA rozpoczęła montowanie nowego łoża](#) [Konkursy matematyczne w ramach programu mPotęga](#) [Poziom kwasów omega-3 więcej mówi o ryzyku śmierci](#) [Konkurs Innomoto - II nabór wniosków](#)

## Partnerzy



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

Copyright © 2013 by Laboratoria.net | Aktualizacja: 19.03.2018 14:06