

[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



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

[Strona główna](#) > [Felieton](#)

Dietoterapia jako uzupełnienie terapii farmakologicznej



Naturalne polskie produkty żywnościowe, wzbogacone przez poznańskich naukowców w bioaktywne składniki, mogą wkrótce stać się zalecanym przez lekarzy uzupełnieniem terapii czterech poważnych chorób.

Bioaktywna żywność ma pomagać w leczeniu otyłości, anemii związanej z nieswoistym stanem zapalnym jelit, nadciśnienia oraz cukrzycy typu pierwszego. Dobiegają końca badania kliniczne w projekcie kierowanym przez prof. dr. hab. Józefa Korczaka, szefa Katedry Technologii Żywnienia Człowieka Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.

„Opracowaliśmy technologię projektowania od podstaw i produkcji zupełnie nowej żywności. Komponujemy ją ze składników, które zawierają w sobie wyjątkowo dużą koncentrację bioaktywnych fito-związków o zbliżonym działaniu – mówi kierownik projektu. - Nasze produkty mają tę oryginalność, że są ustawione na wybrane jednostki chorobowe. Mają wywoływać podwójny efekt u osób, które są zagrożone jakąś jednostką chorobową. Będą na przykład obniżać poziom cholesterolu we krwi i poprawiać glikemię u cukrzyków, a zarazem chronić przed wystąpieniem otyłości czy cukrzycy.”

Na dietoterapię pacjenci są kierowani przez lekarzy z ośrodków klinicznych Uniwersytetu Medycznego w Poznaniu. To lekarze wyselekcjonowali grupę około 600 chorych osób, z udziałem których przez 9 tygodni prowadzone są badania żywieniowo-kliniczne. Technolodzy żywności wyprodukowali po około 10 produktów dla każdej jednostki chorobowej: soki, ciastka, chleb, koncentraty deserowe, kisiele, zupy błyskawiczne, pasztet, chleb chrupki, chleb zwykły, makaron i kasze. Badania mają potwierdzić prozdrowotne działanie tych produktów. Wstępne dane wskazują, że nowo opracowane produkty w trakcie badań poprawiały wskaźniki medyczne u osób chorych.

„Żywność produkowana jest w zakładach przemysłowych, które wytwarzają wszystkie produkty zgodnie z naszą technologią. Oczywiście to jest etap pośredni. Po zakończeniu całego cyklu badań i certyfikacji będziemy poszukiwali firm, z którymi nawiążemy komercyjne kontakty w zakresie produkcji naszych wyrobów. Przypuszczam, że bez trudu znajdą się na nie klienci” – mówi prof. Korczak i dodaje, że uczestniczący w badaniach chorzy i ich znajomi zasmakowali w nowych produktach.

Początki projektu nie były jednak tak obiecujące. Ankiety przeprowadzone na początku projektu

wskazały na wiele obaw. Respondenci spodziewają się przede wszystkim, że wzbogacona żywność może być droga.

„Jestem pewien, że produkowana na większą skalę taka droga nie będzie. Obecnie kalkulujemy koszty żywności, którą produkujemy na podstawie naszych badań żywieniowych. Liczymy koszty produkcji, surowców, wiadomo, że w przemyśle dochodzą do tego koszty promocji i sprzedaży. Dzienna porcja 8-10 produktów, które wykorzystujemy aktualnie w badaniach żywieniowych kosztuje od dziewięciu do dwiętnastu złotych za zestaw” - szacuje profesor.

Pewne uprzedzenia biorą się też z ograniczonej wiedzy na temat technologii produkcji bioaktywnej żywności. Jak zapewnia prof. Korczak, nie stosuje się tu żadnych utrwalających czy konserwujących związków chemicznych. Surowce są naturalne, pochodzą najczęściej z roślin uprawianych w Polsce. Drogie urządzenia laboratoryjne zakupione na potrzeby projektu pozwoliły m.in. na analizę źródeł aktywnych składników, izolowanie najcenniejszych pod tym względem fragmentów roślin i odzyskiwanie czystych bioaktywnych składników. Badacze ocenili je pod względem chemicznym i sensorycznym, zwracając uwagę na zawartość substancji szkodliwych, jak alergeny, toksyny czy metale ciężkie. Następnie powstały produkty o atrakcyjnym smaku, zapachu, barwie i konsystencji. Opracowano też metodę ochrony aktywnych składników, w tym właściwe opakowanie.

Nowa żywność nie jest suplementem diety, zazwyczaj polecanym w postaci kapsułki. Jak zaznacza profesor, żywność ma tę przewagę nad suplementami, że zawiera tylko niezbędną ilość związków bioaktywnych, trudniej ją przedawkować.

„Mamy nadzieję, że nasza żywność pomoże ograniczyć zachorowalność na choroby cywilizacyjne, które są główną przyczyną zgonów, pogarszają jakość życia, stanowią poważne obciążenie dla systemu ochrony zdrowia i powodują wymierne straty społeczne. Ich leczenie jest trudne i kosztowne. Tymczasem liczne prace naukowe wskazują, że zachorowalność na te choroby może być radykalnie zmniejszona przez dobór odpowiedniej diety, bogatej w bioaktywne składniki” - tłumaczy uczyony.

Wśród naturalnych związków zawartych w nowych produktach jest to na przykład ekstrakt z morwy, pokrzywy, jarmużu. Najczęściej jest to wodny roztwór, który później jest suszony do postaci proszku. Technolodzy hodują kiełki soi i wzbogacają je w żelazo, a następnie są one suszone i rozdrabniane. Badaniom poddano różne odmiany roślin, warzyw i owoców, które są uprawiane w Polsce. Na bazie tych badań naukowcy zaproponowali 35 produktów, które obecnie podlegają badaniom żywieniowo-klinicznym.

Producenci, którzy będą chcieli sprzedawać nowe produkty jako prozdrowotne, będą musieli ubiegać się o zaświadczenie zdrowotne, które wydaje Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA). Prawdopodobnie będą też specjalnie oznakowane. Wszystko to ma pomóc w zachowaniu standardów określonych przez naukowców.

„Jednym ze strategicznych punktów dla Polski jest produkcja dobrej, zdrowej żywności. Nasz program mógłby się znacząco przyczynić do promocji przemysłu krajowego i tego obszaru rolnictwa, który produkuje dobre surowce, bogate w związki bioaktywne” – podsumowuje prof. Korczak.

W wyniku projektu zgłoszono ponad 20 wniosków o przyznanie patentu. Technologia została sprawdzona w skali półprzemysłowej. Obecnie 9 zakładów wytwarza produkty z różnymi dodatkami, te doświadczenia mogą zapoczątkować w przyszłej współpracy. Projekt zamknie badania strategii wprowadzania na rynek najatrakcyjniejszych produktów. Przeprowadzi je Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu.

Stworzenie nowej bioaktywnej żywności kosztowało 35 milionów 131 tysięcy złotych. Finansowanie przyznało Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego, rozliczenia prowadzi Narodowe Centrum Badań i Rozwoju. Projekt rozpoczął się w styczniu 2010 r. i zakończy się w połowie roku 2015. Konsorcjum naukowe pod nazwą "Bioaktywna Żywność" wraz z poznańskim Uniwersytetem Przyrodniczym tworzą następujący partnerzy z Poznania: Instytut Włókien Naturalnych i Roślin Zielarskich w Poznaniu, Uniwersytet Ekonomiczny oraz Uniwersytet Medyczny im. Karola Marcinkowskiego, a także Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie i Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu.

PAP - Nauka w Polsce, Karolina Olszewska

Źródło: www.naukawpolsce.pap.pl

<http://laboratoria.net/felieton/21555.html>

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](#)

Partnerzy