

[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

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

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

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Oliwa z oliwek zapewnia największe poczucie sytości

Aromaty zawarte w oliwie z oliwek sprawiają, że jest ona najbardziej sycąca spośród różnych rodzajów tłuszczu - donosi Uniwersytet Techniczny w Monachium na swojej stronie internetowej.

Badacze z Uniwersytetu Technicznego w Monachium (Niemcy) i Uniwersytetu Wiedeńskiego (Austria) odkryli, że ludzie, którzy spożywają produkty zawierające tłuszcz pochodzący z oliwy z oliwek mają najwyższe stężenie serotoniny (hormonu odpowiedzialnego za uczucie sytości) we krwi w porównaniu z osobami, które stosują inne rodzaje tłuszczów: smalec, masło lub olej rzepakowy.

✘ Naukowcy poprosili osoby badane, aby przez 3 miesiące spożywały niskotłuszczowy jogurt wzbogacony o któryś z wyżej wymienionych rodzajów tłuszczu jako uzupełnienie swojej diety.

Okazało się, że konsumenci oliwy z oliwek czuli się najedzeni najdłużej, nie musieli podjadać w celu zapewnienia sobie uczucia sytości, a dzięki temu żadna osoba z tej grupy badanych nie przybrała na wadze w trakcie przeprowadzania badania.

Jest to bardzo ważne spostrzeżenie, gdyż współcześnie wiele osób decyduje się na stosowanie produktów "light" o niskiej zawartości tłuszczu, by schudnąć lub przynajmniej nie zyskać dodatkowych kilogramów, a ich wysiłki niestety często zawodzą, gdyż produkty tego typu, choć zawierają mniej kalorii, nie zapewniają uczucia sytości, a tym samym zmuszają do dojadania w celu zlikwidowania uczucia głodu.

Badacze z początku nie wiedzieli, co daje oliwie z oliwek tak sycące właściwości.

"Wyniki badania zaskoczyły nas, ponieważ olej rzepakowy i oliwa z oliwek zawierają podobne rodzaje kwasów tłuszczowych" - przyznaje prof. Peter Schieberle, jeden z badaczy.

Naukowcy odkryli, że kluczem do zapewnienia uczucia sytości są aromaty charakterystyczne dla oliwy z oliwek, a szczególnie dwa z nich: heksanal i E2-heksenal.

Związki te spowalniają wchłanianie glukozy znajdującej się we krwi przez komórki organizmu, a wiadomo, że im dłużej we krwi utrzymuje się wysoki poziom cukru, tym dłużej czujemy się najedzeni.

Badacze ponadto posunęli się dalej i porównali wydajność oliwy z oliwek pochodzącej z różnych krajów (Hiszpanii, Grecji, Włoch i Australii) i doszli do wniosku, że najlepsza jest oliwa włoska, gdyż zawiera najwięcej heksanalu i E2-heksenalu.

"Uzyskane przez nas rezultaty pokazują, że aromat jest w stanie regulować uczucie sytości. Mamy nadzieję, że nasze badanie otworzy drogę do stworzenia efektywniejszych produktów żywnościowych, które pomimo zmniejszonej zawartości tłuszczu wciąż będą sycące" - podsumowuje Schieberle.

Źródło: <http://www.pap.pl>

<https://laboratoria.net/aktualnosci/17036.html>



21-05-2026

[Nowy wzór elektronicznej legitymacji studenckiej](#)

Resort nauki udostępnił go.



21-05-2026

[Kleszcz to tylko pośrednik](#)

Krętki Borrelia to częściowo „prezent” od gryzoni i ptaków.



21-05-2026

[Pod względem leczenia czerniaka Polska w czołówce Europy](#)

W ciągu 8 lat przeżywalność pacjentów z tym nowotworem wzrosła o 20 proc.



21-05-2026

[Przyszłość pszczół zależy od ochrony ich naturalnych siedlisk](#)

Bez zapylaczy nie ma części produkcji żywności.



21-05-2026

Powstała niewidzialna elektroda dla podczerwieni

Elektrodę, która przepuszcza aż 94 proc. promieniowania podczerwonego.



21-05-2026

Choroby serca mogą zaczynać się już w czasie życia płodowego

To wynik badania, w którym brało ponad tysiąc par matka-dziecko.



21-05-2026

Problemy ze snem związane z ryzykiem choroby Alzheimera u kobiet

Informuje „Journal of Prevention of Alzheimer's Disease”.



21-05-2026

Zespół policystycznych jajników zmienił nazwę

Informuje "The Lancet".

Informacje dnia: [Nowy wzór elektronicznej legitymacji studenckiej](#) [Kleszcz to tylko pośrednik](#) [Pod względem leczenia czerniaka](#) [Polska w czołówce Europy](#) [Przyszłość pszczół zależy od ochrony ich naturalnych siedlisk](#) [Powstała niewidzialna elektroda dla podczerwieni](#) [Choroby serca mogą zaczynać się już w czasie życia płodowego](#) [Nowy wzór elektronicznej legitymacji studenckiej](#) [Kleszcz to tylko pośrednik](#) [Pod względem leczenia czerniaka](#) [Polska w czołówce Europy](#) [Przyszłość pszczół zależy od ochrony ich naturalnych siedlisk](#) [Powstała niewidzialna elektroda dla podczerwieni](#) [Choroby serca mogą zaczynać się już w czasie życia płodowego](#) [Nowy wzór elektronicznej legitymacji studenckiej](#) [Kleszcz to tylko pośrednik](#) [Pod względem leczenia czerniaka](#) [Polska w czołówce Europy](#) [Przyszłość pszczół zależy od ochrony ich naturalnych siedlisk](#) [Powstała niewidzialna elektroda dla podczerwieni](#) [Choroby serca mogą zaczynać się już w czasie życia płodowego](#)

Partnerzy