

[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](#)

Nowa metoda poprawia bezpieczeństwo i smak mleka

✘ W toku dofinansowanego ze środków unijnych projektu SMARTMILK (Nowatorski system przetwarzania mleka oparty na połączeniu ultradźwięków i technologii pulsującego pola elektrycznego) opracowano metodę nietermicznego przetwarzania, aby zapewnić wyższe

bezpieczeństwo surowego mleka przy zachowaniu jego naturalnego smaku. Nowa technologia może pomóc w podnoszeniu konkurencyjności unijnego sektora mleczarskiego, który produkuje 130 mld litrów surowego mleka rocznie.

Zainteresowanie konsumentów surowym mlekiem rośnie, gdyż wiele osób jest przekonanych, że ma ono wyższą zawartość dobroczynnych mikroorganizmów i witamin.

Jednak surowe czy nieodpowiednio pasteryzowane mleko wiązane jest z wybuchami epidemii infekcji jelitowych, wywołanych przez listerie czy bakterie Campylobacter.

Prace nad projektem SMARTMILK oparły się na obiecujących wynikach uzyskanych przez University College w Dublinie, który ustalił, że metodę łączącą termosonikację z pulsującym polem elektrycznym (PEF) można wykorzystać do zachowania naturalnego smaku mleka, zabijając jednocześnie niebezpieczne drobnoustroje.

Termosonikacja może pomóc w ograniczeniu uszkodzeń termicznych mleka. Technika pozwala zachować w dużej mierze smak i wartości odżywcze surowego mleka. Może także potencjalnie wydłużyć okres trwałości mleka w porównaniu do tradycyjnych metod przetwarzania.

Naukowcy z projektu SMARTMILK skoncentrowali się na optymalizacji połączenia termosonikacji z PEF w przetwarzaniu mleka. Zespół uwieńczył prace badawcze budową prototypowego systemu, który bazuje na opracowanej, nietermicznej metodzie przetwarzania mleka. Proces SmartMILK został następnie z powodzeniem przetestowany i przeszedł walidację w mleczarniach.

Koordynatorka projektu SMARTMILK, dr Edurne Gaston Estanga, kierowniczka ds. technologii żywności w IRIS, Hiszpania, twierdzi że przedsiębiorstwa będą w stanie przetwarzać mleko, soki i inne produkty płynne bez uszczerbku dla ich smaku i zapachu.

"Połączenie ultradźwięków z pulsującymi polami elektrycznymi stanowi alternatywę dla wysokich temperatur w pasteryzacji produktów płynnych" - wyjaśnia.

W projekt zaangażowały się organizacje badawcze i przedsiębiorstwa z Danii, Hiszpanii, Irlandii, Turcji i Zjednoczonego Królestwa. Wspólnie opracowano technologię w przystępnej cenie do wykorzystania w europejskim przemyśle mleczarskim i napojowym.

Projekt SMARTMILK otrzymał z UE około 1,1 mln EUR. Prace nad nim zakończyły się w marcu 2013 r.

Więcej informacji:

IRIS

<http://www.iris.cat/>

Karta informacji o projekcie:

http://cordis.europa.eu/projects/rcn/96180_pl.html

Źródło: http://cordis.europa.eu/home_pl.html

<https://laboratoria.net/aktualnosci/18938.html>



01-06-2026

[Gwałtowne przerwanie gry komputerowej w złości to ważny sygnał](#)

Sam czas spędzony przed ekranem nie jest najlepszą miarą ryzyka.



01-06-2026

[Uniwersytet Wrocławski, PAP i Fundacja PAP podpisały umowę](#)

Dotyczy działań komunikacyjnych, edukacyjnych oraz popularyzatorskich.



01-06-2026

[10 polskich zespołów w zawodach Shell Eco-marathon Poland 2026](#)

Między 24 a 28 czerwca zmierzą się z ponad 150 ekipami z 28 krajów.



01-06-2026

Prawie 1,2 mld ludzi na świecie cierpi na zaburzenia psychiczne

W 2023 r. z tego powodu cierpiało prawie 1,2 mld ludzi na świecie.



01-06-2026

AGH uruchomiła laboratorium

Ze źródłem promieniowania RTG dorównującym synchrotrono.



01-06-2026

UE Katowice i Śląski Uniwersytet Medyczny uruchamiają nowe kierunki

Uczelnie zapowiedziały rozwój kształcenia praktycznego i cyfrowego.



01-06-2026

[W poniedziałek rozpocznie się rekrutacja na Uniwersytet Jagielloński](#)

Najstarsza uczelnia w kraju ma w ofercie 13 nowych kierunków studiów.



01-06-2026

[3 proc. PKB na naukę to nie jest radykalny postulat](#)

To nie jest radykalny cel, ale uniwersalny postulat, który bardzo by Polsce pomógł.

Informacje dnia: [Gwałtowne przerwanie gry komputerowej w złości to ważny sygnał Uniwersytet Wrocławski, PAP i Fundacja PAP podpisały umowę 10 polskich zespołów w zawodach Shell Eco-marathon Poland 2026](#) [Prawie 1,2 mld ludzi na świecie cierpi na zaburzenia psychiczne](#) [AGH uruchomiła laboratorium UE Katowice i Śląski Uniwersytet Medyczny uruchamiają nowe kierunki](#) [Gwałtowne przerwanie gry komputerowej w złości to ważny sygnał Uniwersytet Wrocławski, PAP i Fundacja PAP podpisały umowę 10 polskich zespołów w zawodach Shell Eco-marathon Poland 2026](#) [Prawie 1,2 mld ludzi na świecie cierpi na zaburzenia psychiczne](#) [AGH uruchomiła laboratorium UE Katowice i Śląski Uniwersytet Medyczny uruchamiają nowe kierunki](#) [Gwałtowne przerwanie gry komputerowej w złości to ważny sygnał Uniwersytet Wrocławski, PAP i Fundacja PAP podpisały umowę 10 polskich zespołów w zawodach Shell Eco-marathon Poland 2026](#) [Prawie 1,2 mld ludzi na świecie cierpi na zaburzenia psychiczne](#) [AGH uruchomiła laboratorium UE Katowice i Śląski Uniwersytet Medyczny uruchamiają nowe kierunki](#)

Partnerzy