

[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](#)

Olej do smażenia wielokrotnego użytku



Łącząc właściwości oleju palmowego i zioła z rodziny rutowatych (Rutaceae) naukowcy opracowali olej spożywczy, który może być używany do smażenia aż 80 razy. Jak przekonują jego twórcy, jego składniki zmniejszają ryzyko chorób układu krążenia i nowotworów.

Autorką receptury oleju, nazwanego AFDHAL, jest prof. Suhaila Mohamed z Uniwersytetu Putra Malaysia w Malezji. Swoje niezwykle właściwości olej zawdzięcza naturalnym ekstraktom ziołowym, które są w stanie ograniczyć wchłanianie go przez przygotowywane potrawy o 85 proc. oraz sprawiają, że może być wielokrotnie używany (do smażenia i gotowania) bez utraty wartości odżywczych i wydzielania szkodliwych składników.

„Wyciąg z Rutaceae to naturalny przeciwutleniacz, który zapobiega uszkodzeniom w strukturze oleju - wyjaśnia prof. Mohamed. - Dzięki temu, co potwierdziły testy laboratoryjne, na jednej porcji oleju można smażyć aż do 80 razy bez szkodliwego wpływu na zdrowie, co w przypadku zwykłych olejów jest niemożliwe”.

„Inną zaletą tego produktu jest niezwykle wysoka zawartość wspomnianych przeciwutleniaczy, a także substancji posiadających właściwości antybakteryjne oraz przeciwhistaminowe. Sprawiają one, że smażone potrawy są bardziej kruche, smaczniejsze i zdrowsze” - dodaje.

Badaczka wyjaśnia także, że olejem AFDHAL można wzbogacać wszystkie inne oleje jadalne, przez co poprawia się ich parametry. „Wystarczy dodać 15 ml (jedną dużą łyżkę) AFDHAL do 150 ml (połowy szklanki) tradycyjnego produktu” - mówi.

Suhaila podkreśla, że niemniej ważną cechą oleju jest jego ochronny wpływ na serce i układ krążenia. „W dzisiejszych czasach wielu z nas cierpi z powodu chorób sercowo-naczyniowych, m.in. dlatego, że kochamy smażone jedzenie. Tymczasem nasze badania wykazały, że korzystanie z AFDHAL zmniejsza ryzyko rozwoju udaru mózgu i ataku serca nawet przy częstym spożyciu smażonego jedzenia” - mówi autorka patentu.

„Mam nadzieję, że AFDHAL okaże się produktem, który nie dość, że obniży koszty przygotowywania potraw, to jeszcze przyczyni się do poprawy zdrowia konsumentów. Na razie masowa produkcja oleju jest w powijakach, ale wierzymy, że wkrótce się to zmieni” - podsumowuje Suhaila.

Źródło: www.naukawpolsce.pap.pl

<https://laboratoria.net/aktualnosci/24039.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