

[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 spożywczy z mirabelek



Olej z pestek mirabelki - ze względu na zawarte w nim trujące związki - do tej pory wykorzystywano tylko do produkcji kosmetyków. Naukowcy z Politechniki Gdańskiej wiedzą, jak pozbyć się z niego trucizny, aby nadał się też do sałatek, smażenia czy powlekania suszonych owoców.

Owoce mirabelki można spotkać na każdym kroku - w przydomowych ogrodach, przy drogach szybkiego ruchu, w rowach, a także na nieużytkach. Zawierają witaminy z grupy B, E, kwas foliowy, cukry, sole mineralne i bardzo cenne bioaktywne fitozwiązki. Są jednak najbardziej niedocenianymi i niewykorzystanymi owocami w Polsce.

Do tej pory olej z pestek mirabelek, ze względu na wysoką zawartość trujących związków cyjanogennych, używany był jedynie do celów kosmetycznych. Naukowcy z Katedry Chemii, Technologii i Biotechnologii Żywności Politechniki Gdańskiej znaleźli jednak sposób na wyeliminowanie niekorzystnych związków i wykorzystanie oleju w przemyśle spożywczym. "Opracowali oni metodę otrzymywania z jąder pestek tego owocu oleju spożywczego o bardzo przyjemnym smaku i zapachu" - informuje na swojej stronie internetowej Politechnika Gdańska.

"Nasza metoda otrzymywania oleju z pestek mirabelki pozwala na wyeliminowanie w nim związków niebezpiecznych dla ludzkiego organizmu. Dzięki temu może się on stać produktem konkurencyjnym dla wielu azjatyckich olejów, a nawet popularnej oliwy z oliwek" - tłumaczą twórczynie technologii dr Maria Tynek i dr hab. Agnieszka Bartoszek-Pączkowska.

Olej z mirabelki będzie nadawał się zarówno do sałatek, smażenia domowego i przemysłowego, powlekania suszonych owoców, jak również do nadania połysku palonej kawy.

Naukowcy przeprowadzili badania na wielu różnych owocach. "Najlepszy olej uzyskaliśmy jednak z jąder pestki mirabelki, która nie wymaga specjalnych warunków uprawiania, jest odporna na warunki atmosferyczne i jest jej mnóstwo. Mimo że rośnie często w trudnych warunkach, zawsze zachowuje swoje cenne wartości" - tłumaczy dr Maria Tynek.

Olej otrzymany z pestek mirabelki odznacza się dużą "stabilnością termooksydacyjną". "Oznacza to, że jest bardzo odporny na jęłczenie i wysoką temperaturę podczas smażenia. Wykazuje również

właściwości prozdrowotne. Charakteryzuje się bowiem wysoką zawartością jednonienasyconych kwasów tłuszczowych, fitosteroli i tokoferoli" - informuje Politechnika Gdańska. W dodatku składniki zawarte w oleju mogą zmniejszać stężenie tzw. złego cholesterolu ze krwi, który w nadmiarze może powodować choroby serca i miażdżycę.

"Ze względu na niskie wymagania, co do warunków wzrostu owoców mirabelki - gleba niskiej i średniej klasy, brak stosowania pestycydów, niezależność od nasłonecznienia, odporność na niskie temperatury - olej wyprodukowany na ich bazie może w łatwy sposób stać się produktem o statusie bio" - informuje uczelnia.

Obecnie trwają rozmowy z producentami zainteresowanymi wdrożeniem i produkcją oleju ze śliwki mirabelki. Naukowcy pracują też nad kolejnymi produktami z wykorzystaniem innych, dziko rosnących owoców.

Źródło: www.naukawpolsce.pap.pl

<https://laboratoria.net/aktualnosci/24228.html>



13-04-2026

[Mity na temat epilepsji](#)

Atak epilepsji nie zawsze przebiega tak samo.



13-04-2026

[Marzec był drugim najcieplejszym miesiącem w Europie](#)

Wynika z danych naukowców unijnego programu obserwacji Ziemi Copernicus.



13-04-2026

Sporadyczne picie dużych ilości alkoholu

Może trzykrotnie zwiększać ryzyko uszkodzenia wątroby.



13-04-2026

W nagłych przypadkach ChatGPT Health często uspokaja

Zamiast zalecać szukanie pomocy.



13-04-2026

Dieta bogata w warzywa i owoce zmniejsza ryzyko demencji nawet u...

Sugerują badania opublikowane przez pismo „Neurology”.



13-04-2026

[Nie kompromitujcie nas, czyli jak chronić dane biometryczne](#)

Naukowiec przewiduje, czy w przyszłości uda się utrudnić kradzieże.



13-04-2026

[Ruszyła Akademia Energii Jądrowej](#)

Pilotażowy program edukacyjny Polskich Elektrowni Jądrowych.



13-04-2026

[Neurolog w Światowym Dniu Choroby Parkinsona](#)

Chorych będzie coraz więcej

Informacje dnia: [Mity na temat epilepsji](#) [Marzec był drugim najcieplejszym miesiącem w Europie](#) [Sporadyczne picie dużych ilości alkoholu](#) [W nagłych przypadkach ChatGPT Health często uspokaja](#) [Dieta bogata w warzywa i owoce zmniejsza ryzyko demencji nawet u seniorów](#) [Nie kompromitujcie nas, czyli jak chronić dane biometryczne](#) [Mity na temat epilepsji](#) [Marzec był drugim najcieplejszym miesiącem w Europie](#) [Sporadyczne picie dużych ilości alkoholu](#) [W nagłych przypadkach ChatGPT Health często uspokaja](#) [Dieta bogata w warzywa i owoce zmniejsza ryzyko demencji nawet u](#)

[seniorów](#) [Nie kompromitujcie nas, czyli jak chronić dane biometryczne](#) [Mity na temat epilepsji](#)
[Marzec był drugim najcieplejszym miesiącem w Europie](#) [Sporadyczne picie dużych ilości alkoholu](#) [W](#)
[nagłych przypadkach](#) [ChatGPT Health często uspokaja](#) [Dieta bogata w warzywa i owoce zmniejsza](#)
[ryzyko demencji nawet u seniorów](#) [Nie kompromitujcie nas, czyli jak chronić dane biometryczne](#)

Partnerzy