

## [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](#)

## Nowe zastosowania drożdży



**Młodzi badacze przeszli szkolenie w ramach finansowanej przez UE inicjatywy, której celem jest badanie słabo poznanej dziedziny, jaką jest bioróżnorodność drożdży. Ich odkrycia zostaną wykorzystane w branży spożywczej, ochrony zdrowia i energetycznej.**

Drożdże konwencjonalne, takie jak *Saccharomyces cerevisiae*, od wieków są używane przy produkcji wina, piwa i chleba, w związku z czym zostały gruntownie zbadane. Jednak inne gatunki, opisywane jako drożdże niekonwencjonalne, stanowią niedostatecznie wykorzystany zasób naturalny, który może mieć liczne zastosowania w nauce i przemyśle.

Finansowany ze środków UE projekt CORNUCOPIA (Yeast biodiversity as a source of innovations in food and health) to ogólnoeuropejska inicjatywa, w ramach której prowadzone były badania nad akademickim i przemysłowym potencjałem niekonwencjonalnych gatunków drożdży. Pogłębienie wiedzy z tej dziedziny umożliwiło badaczom opracowanie nowych lub ulepszonych produktów żywnościowych i napojów o wyjątkowych właściwościach. Oprócz nowych i lepszych probiotyków, udało się również uzyskać mikroorganizmy, których spożywanie zapewnia korzyści zdrowotne.

Partnerzy projektu opracowali nowe, ukierunkowane na określone gatunki narzędzia molekularne, genetyczne i postgenomiczne oraz wykorzystali je, by dowiedzieć się, które gatunki drożdży wykazują najkorzystniejsze właściwości. Naukowcy również "udomowili" nowo wyizolowane szczepy, by móc łatwiej je wykorzystywać w laboratoriach, a ponadto stworzyli metody hodowli mikroorganizmów dostosowane do potrzeb biotechnologii.

Przebadali ponadto kilka tysięcy gatunków drożdży i wiele z nich zakwalifikowali do dalszych badań. W celu manipulowania mikroorganizmami w laboratoriach i prowadzenia nad nimi badań opracowane zostały narzędzia, takie jak systemy do transformacji oraz do sekwencjonowania całego genomu. Naukowcy rozpoznali również kilka genów odpowiedzialnych za interesujące właściwości, takie jak profil zapachowy, osmo- i termotolerancja oraz regulacja metabolizmu węgla.

Dwa istotne wyniki projektu oceniano pod kątem ochrony patentowej i możliwości wprowadzenia na rynek. Są to wykorzystanie niekonwencjonalnych drożdży do pieczenia i wykorzystanie nowych genów do zwiększenia uzysku i wydajności produkcji bioetanolu i ekologicznych chemikaliów.

Jednym z najważniejszych zadań podjętych przez konsorcjum projektu CORNUCOPIA było przeszkolenie nowego pokolenia badaczy z zakresu najnowocześniejszych technik.

Szkolenia obejmowały takie zagadnienia, jak bioróżnorodność drożdży, a także zarządzanie innowacyjnymi rozwiązaniami, patentami i firmami z obiecującymi wynikami badań oraz wykorzystywanie ich w praktyce. Zorganizowano również szkolenia praktyczne na temat browarnictwa, analiz aromatycznych i chemicznych, narzędzi do analiz na poziomie pojedynczej komórki, a także właściwości poligenicznych drożdży.

Szkolenia przeprowadzone pod auspicjami projektu CORNUCOPIA pomogą rozpropagować wśród młodych badaczy podejście interdyscyplinarne i przygotować ich do kariery zawodowej w branży spożywczej i biotechnologicznej w UE. Perspektywa znalezienia nowych gatunków drożdży oraz przemysłowych zastosowań gatunków nietradycyjnych jest wyjątkowo obiecująca dla przyszłych projektów badawczych.

Źródło: [www.cordis.europa.eu](http://www.cordis.europa.eu)

<https://laboratoria.net/aktualnosci/27036.html>



30-03-2026

## [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia](#)

Przyznał je 402 osobom.



30-03-2026

## [Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy...](#)

Aby chronić pisklęta przed pasożytami.



30-03-2026

## [Kierownik wyprawy polarnej](#)

Zmiany klimatu widać gołym okiem.



30-03-2026

## [Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#)

Informuje pismo „Nature Photonics”.



30-03-2026

## [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#)

Ogłosiło Europejskie Obserwatorium Południowe (ESO).



30-03-2026

## [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#)

Informuje pismo „Applied and Environmental Microbiology”.



30-03-2026

## Rękawiczki mogą zawyżać wyniki pomiarów mikroplastiku

Informuje specjalistyczne pismo „Analytical Methods”.



30-03-2026

## Problem dezinformacji medycznej będzie narastał

Szkolenia na UMB dla przyszłych lekarzy

**Informacje dnia:** [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#) [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#) [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#)

**Partnerzy**