

[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](#)

Urządzenie wykrywające obecność alergenów w żywności

Żywienie poza domem, np. podczas wakacyjnego wyjazdu, to spory problem dla alergików i osób cierpiących na nietolerancje pokarmowe. Zjedzenie posiłku w nieznanym miejscu może wywołać poważne konsekwencje zdrowotne. Naukowcy opracowali przenośne

urządzenie, które pozwala szybko i prosto wykryć obecność alergenów w posiłku. Wynik można otrzymać na telefon komórkowy w ciągu kilku minut. Producent przewiduje rozszerzenie zastosowania urządzenia na alergeny występujące w rybach.

- Nasza technologia pozwala wykrywać różnego rodzaju markery bardzo szybko i tanio, stąd też zaczęliśmy opracowywać testy dla ludzi, którzy niekoniecznie są chorzy, ale muszą zbadać otoczenie wokół siebie, w tym przypadku to, czy dana żywność zawiera alergeny - mówi agencji informacyjnej Newseria Innowacje Tomasz Gondek, prezes zarządu SensDX.

Nauka i nowoczesne technologie wychodzą na przeciw potrzebom alergików i osób cierpiących z powodu nietolerancji pokarmowych, tworząc rozwiązania ułatwiające im codzienne funkcjonowanie. Jednym z nich jest przenośne urządzenie do wykrywania obecności glutenu lub laktozy w żywności. Alergen SenseDX to urządzenie pozwalające szybko sprawdzić stopień bezpieczeństwa żywności, a także pomóc lekarzowi w zdiagnozowaniu problemu. Jego użycie jest szybkie i proste, a wynik badania otrzymuje się w ciągu kilku minut na telefon komórkowy.

- Siedzimy w restauracji, bierzemy kawałek posiłku, wkładamy w próbkówkę, chwilę czekamy, aż się rozpuści, wtedy zakraplamy z tej próbkówki elektrodę, która jest połączona z urządzeniem i na komórce wyświetla się, czy żywność jest bezpieczna czy nie, czy zawiera gluten, laktozę, ewentualnie alergeny związane z rybami. To powoduje, że możemy bezpiecznie zjeść posiłek - mówi Tomasz Gondek.

Obecnie za pomocą urządzenia Alergen SensDX możliwe jest zbadanie żywności pod kątem obecności laktozy i glutenu, firma pracuje już jednak nad rozszerzeniem jego zastosowania. W planach jest umożliwienie alergikom wykrywanie czynników uczulających obecnych w rybach oraz innego rodzaju patogenów występujących w środowisku, np. listerii. Bakteria ta może być obecna nie tylko w żywności, w tym mrożonej, lecz także w klimatyzacji.

- W tej chwili to już jest technologicznie gotowe do produkcji, powinniśmy wprowadzić ten produkt na koniec roku. Badanie może przeprowadzić każdy, koszt urządzenia wielorazowego użytku to około 200-300 zł, koszt jednorazowego testu będzie wynosił około 15-20 zł, oczywiście ten koszt będzie spadał w miarę użytkowania tego urządzenia i coraz większej produkcji - mówi Tomasz Gondek.

Na całym świecie, zarówno w krajach rozwiniętych, jak i rozwijających się, gwałtownie rośnie liczba osób borykających się z alergią. Według Światowej Organizacji Alergii co najmniej jedno schorzenie alergiczne występuje już u 30-40 proc. populacji. Coraz częściej dochodzi ponadto do rozwoju chorób złożonych z uczuleniem na kilka alergenów i zajęciem więcej niż jednego narządu. Jak pokazuje badanie Epidemiologia Chorób Alergicznych w Polsce, alergię występuje u co drugiego Polaka. Eksperci nie mają wątpliwości, że problem ten będzie narastać wraz z postępującym zanieczyszczeniem środowiska naturalnego i rozwojem konsumpcyjnego stylu życia.

- To, że coraz więcej ludzi cierpi na alergię, jest spowodowane cywilizacją, większym przetworzeniem żywności, coraz większym zanieczyszczeniem środowiska i naszym stylem życia. Trudno temu przeciwdziałać, trzeba umieć to zdefiniować i zdiagnozować - twierdzi ekspert.

Oprócz alergii wziewnych, kontaktowych i pokarmowych rosnącym problemem są także nietolerancje pokarmowe. Nieoficjalne statystyki mówią, że na nietolerancję laktozy cierpieć może nawet 70 proc. populacji świata oraz blisko 40 proc. Polaków. Niewiele mniejszy odsetek boryka się natomiast z problemem nietolerancji glutenu.

Alergie i nietolerancje pokarmowe nie tylko wpływają na stan zdrowia organizmu, lecz także

destabilizują codzienne życie. Problemem jest nie tylko jedzenie posiłków poza domem, lecz także kupowanie niespożytych wcześniej produktów.

- Z naszych wywiadów i badań osób, które mają alergię pokarmową, wynika, że one bardzo często zjedzą coś na mieście i cierpią, puchną w sytuacjach, w których by się nie spodziewali. To zwykle moment, w którym są gdzieś i nie wiedzą, co zjeść. Nie wiedzą, czy zjedzą żywność, która jest przetworzona i generuje dla nich szereg ryzyk - konkluduje Tomasz Gondek.

Producent nie wyklucza wprowadzenia urządzenia na rynki krajów trzeciego świata, w których brakuje szybkiej i taniej diagnostyki w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Źródło: www.newseria.pl

<https://laboratoria.net/aktualnosci/28610.html>



15-06-2026

[Prof. Agnieszka Chacińska z Nagrodą Polskiej Akademii Nauk](#)

Biołóżka molekularna i dyrektorka Międzynarodowego Instytutu PAN



15-06-2026

[Kleszcz to tylko pośrednik](#)

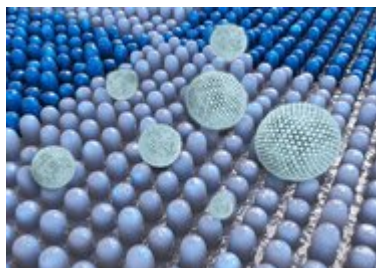
Krętki Borrelia to częściowo „prezent” od gryzoni i ptaków.



15-06-2026

[UJ szuka wolontariuszy do pobierania próbek mikrobiologicznych](#)

Z krakowskich tramwajów i autobusów.



15-06-2026

[Spektakularne wyniki leczenia niedrobnokomórkowego raka płuca](#)

Nowe generacje leków celowanych wielokrotnie zwiększają skuteczność leczenia.



15-06-2026

[Sedem miast stara się o ośrodek ESA w Polsce](#)

Decyzja w najbliższych tygodniach.



15-06-2026

[Manikomycyna - antybiotyk jak żaden inny](#)

Nowo odkryty antybiotyk atakuje bakterie w niespotykany dotąd sposób.



15-06-2026

[Glukozamina może przyspieszać postęp alzheimera](#)

Stosowana w leczeniu bólów stawów glukozamina może przyspieszać postęp choroby Alzheimera.



15-06-2026

[AI może ostrzec przed rakiem piersi 6 lat wcześniej](#)

k. 20 proc. przypadków późniejszej choroby dało się zauważyć z takim wyprzedzeniem.

Informacje dnia: [Prof. Agnieszka Chacińska z Nagrodą Polskiej Akademii Nauk Kleszcz to tylko pośrednik UJ szuka wolontariuszy do pobierania próbek mikrobiologicznych Spektakularne wyniki leczenia niedrobnokomórkowego raka płuca Sedem miast stara się o ośrodek ESA w Polsce Manikomycyna - antybiotyk jak żaden inny Prof. Agnieszka Chacińska z Nagrodą Polskiej Akademii Nauk Kleszcz to tylko pośrednik UJ szuka wolontariuszy do pobierania próbek mikrobiologicznych Spektakularne wyniki leczenia niedrobnokomórkowego raka płuca Sedem miast stara się o ośrodek ESA w Polsce Manikomycyna - antybiotyk jak żaden inny Prof. Agnieszka Chacińska z Nagrodą Polskiej Akademii Nauk Kleszcz to tylko pośrednik UJ szuka wolontariuszy do pobierania próbek mikrobiologicznych Spektakularne wyniki leczenia niedrobnokomórkowego raka płuca Sedem miast stara się o ośrodek ESA w Polsce Manikomycyna - antybiotyk jak żaden inny](#)

Partnerzy