

[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](#)

A jednak warto jeść chleb



Choć chleb jest jednym z pierwszych produktów, które wykluczamy w trakcie diety, specjaliści radzą się jednak zastanowić, zanim zrezygnujemy z porannej kromki pieczywa pełnoziarnistego. Powód? Zdrowe pieczywo zawiera m.in.: błonnik, magnez i żelazo.

Najnowsze badania wskazały, że 43 proc. kobiet wyklucza ze swojej codziennej diety chleb, wierząc, że jest to produkt, który tuczy. Zdaniem większości, chleb nie tylko powoduje przyrost masy ciała, ale również wzdęcia. 15 proc. badanych potwierdza, że stara się ograniczyć pieczywo w codziennej diecie swoich dzieci, próbując uchronić je przed nadwagą.

Jak wskazuje Sharon Natoli, specjalistka w zakresie żywności i żywienia, wyniki badań są jedynie potwierdzeniem tendencji żywieniowych, które obowiązują w społeczeństwie. W dobie diet, które zachęcają do znacznego ograniczenia ilości spożywanych węglowodanów czy modzie na dietę bezglutenową, to właśnie pieczywo uznawane jest za głównego winowajcę nadwagi i otyłości.

"Swoista dyskryminacja pieczywa, jako wartościowego składnika w codziennej diecie jest odzwierciedleniem braku podstawowej wiedzy na temat chleba. Wiele kobiet nie zdaje sobie sprawy jak wiele korzyści niesie za sobą spożywanie pełnoziarnistego i pełnowartościowego pieczywa" - podkreśla Sharon Natoli.

"Choć w sklepach mamy ogromny wybór różnorodnego pieczywa, nie zawsze spełnia ono nasze oczekiwania. Niestety, chleb kupiony w supermarkecie pod koniec dnia zmienia swój smak i konsystencję nie do poznania. Oczywiście jest wiele wspaniałych piekarni i piekarzy, którzy oferują pyszne chleby, jednak, na co dzień sięgamy po te ze sklepowych półek. Dawniej pieczywo wypiekało się raz na tydzień, było ono pyszne i nie traciło swojej wartości" - podkreśla Jacka Szklarka, prezesa Slow Food Polska.

Chleb, jako najbardziej podstawowe źródło błonnika i węglowodanów, powinien być wypiekany ze składników najwyższej jakości.

"Istotne jest to nie ile pieczywa spożywamy, ale, po jakie pieczywo sięgamy. W procesie produkcji najważniejszy jest etap fermentacji. W trakcie tego procesu wytwarzają się bakterie mlekowe, które

powinny zasiedlać nasz przewód pokarmowy. Długi proces fermentacji jest również gwarancją tego, że do wyrobu pieczywa nie wykorzystano żadnych konserwantów" - podkreśla Ewa Brzezińska z radomskiej piekarni Wacyn.

Również największe światowe badania wskazują, że osoby, które spożywają produkty pełnoziarniste, w tym chleb, rzadziej cierpią z powodu nadwagi czy otyłości.

"Wiele kobiet nie zdaje sobie sprawy z istotnych korzyści chleba pełnoziarnistego, który zawiera błonnik, witaminy z grupy B, magnez i żelazo" - wymienia Sharon Natoli.

Źródło: www.pap.pl

<https://laboratoria.net/aktualnosci/22271.html>



23-06-2026

[Flexicon FPC50 w dydaktyce pracy laboratoryjnej](#)

Dostawca szkoleń aptaskil przygotowuje wykwalifikowanych specjalistów.



22-06-2026

[Blisko 2,8 mln zł na badania nad terapią](#)

Opracowanie strategii leczenia nowotworów odpornych na terapię.



22-06-2026

Studenci AGH zaprezentowali swój najnowszy bolid elektryczny

Pojazd powstał z myślą o udziale w zawodach inżyniersko-wyścigowych.



22-06-2026

Naukowcy sprawdzili, czy protony są wieczne

W badaniach uczestniczyły polskie ośrodki.



22-06-2026

Polska wśród krajów z najniższym poziomem stresu psychicznego

Wśród ukraińskich uchodźców.



22-06-2026

[Życie seksualne coraz częściej przenosi się do świata technologii](#)

Sfera ta rośnie szybciej niż wiedza o jej wpływie na ludzką seksualność.



22-06-2026

[Przyjemnych snów życzy anestezjolog](#)

Wystarczy przestrzegać protokołu znieczulenia.



22-06-2026

[Za mało siedzenia także może szkodzić](#)

Od lat lekarze i naukowcy powtarzają, że należy mniej siedzieć i więcej się ruszać.

Informacje dnia: [Flexicon FPC50 w dydaktyce pracy laboratoryjnej](#) [Blisko 2,8 mln zł na badania nad terapią](#) [Studenci AGH zaprezentowali swój najnowszy bolid elektryczny](#) [Naukowcy sprawdzili, czy protony są wieczne](#) [Polska wśród krajów z najniższym poziomem stresu psychicznego](#) [Życie seksualne coraz częściej przenosi się do świata technologii](#) [Flexicon FPC50 w dydaktyce pracy laboratoryjnej](#) [Blisko 2,8 mln zł na badania nad terapią](#) [Studenci AGH zaprezentowali swój najnowszy bolid elektryczny](#) [Naukowcy sprawdzili, czy protony są wieczne](#) [Polska wśród krajów z najniższym poziomem stresu psychicznego](#) [Życie seksualne coraz częściej przenosi się do świata technologii](#) [Flexicon FPC50 w dydaktyce pracy laboratoryjnej](#) [Blisko 2,8 mln zł na badania nad](#)

[terapię](#) [Studenci AGH zaprezentowali swój najnowszy bolid elektryczny](#) [Naukowcy sprawdzili, czy protony są wieczne](#) [Polska wśród krajów z najniższym poziomem stresu psychicznego](#) [Życie seksualne coraz częściej przenosi się do świata technologii](#)

Partnerzy