

### [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](#)

## Portugalski chleb bez soli



**Portugalscy naukowcy opracowali technologię wytwarzania chleba, w którym sól zastąpiono algami morskimi, mikroorganizmami bazującymi na koloniach bakterii i drożdży. Produkt trafi do sprzedaży najpóźniej w grudniu tego roku.**

Jak poinformowała koordynatorka zespołu badawczego Susana Mendes, nowa technologia pozwala na wyrób chleba z alg w skali masowej. Badaczka przewiduje, że oryginalne pieczywo pojawi się na portugalskim rynku już w grudniu tego roku.

"Chleb, który udało nam się przygotować, jest zbliżony smakiem do standardowego chleba z mąki pszennej oferowanego w piekarniach. Nie ma on jednak domieszki soli. Słony smak chleba jest wynikiem zastosowania alg morskich" - powiedziała Mendes.

Jej zdaniem brak soli powinien ucieszyć przede wszystkim konsumentów na diecie, a także osoby zmuszone do unikania produktów z zawartością soli z powodu alergii.

"Dodatkową zaletą nowego chleba jest charakterystyczny, delikatny smak alg, które w ostatnim czasie są poszukiwane przez coraz większe grono klientów z uwagi na nasilającą się modę na odżywianie na bazie naturalnych składników" - dodała Mendes.

Kilkumiesięczne prace nad słonym chlebem pozbawionym soli prowadzone są przez uczonych z Politechniki w Leirii oraz z Wyższej Szkoły Turystyki i Technologii Morskich w Peniche. Pomimo rychłej komercjalizacji chleba z zawartością alg badania nad ulepszeniem nowego produktu będą trwały do marca 2015 r.

Opracowana formuła chleba z dodatkiem alg morskich jest efektem trwających od ponad dwóch lat prac nad przemysłowym wykorzystaniem tych organizmów masowo występujących na portugalskim wybrzeżu. W minionym roku naukowcy z Leirii i Peniche wykazali, że niektóre kompozyty alg morskich są skuteczne przy wyrobie antybiotyków, środków do terapii antynowotworowych, a także kosmetyków - z uwagi na swoje właściwości antybakteryjne i antyutleniające.

Źródło: [www.pap.pl](http://www.pap.pl)

<https://laboratoria.net/aktualnosci/22325.html>



29-05-2026

## **Susza/ Ulewne deszcze i fale upałów to dwie strony zmiany klimatu**

Wynika z danych IMGW-PIB.



29-05-2026

## **Wypalenie rodzicielskie może być poprzedzone spadkiem ciekawości**

Wykazało badanie Uniwersytetu SWPS.



29-05-2026

## **Studenci z Wrocławia pracują nad komunikacją opartą na falach...**

Czy możliwa jest komunikacja bez użycia głosu i ruchu?



29-05-2026

## Sztucznej inteligencji brakuje „iskry” i smaku badawczego

Są jeszcze miejsca, gdzie modele AI przegrywają w starciu z ludzkim intelektem.



29-05-2026

## Już za 3 tygodnie branża spotka się na PCI Days 2026

W dniach 16-18 czerwca 2026 r. w EXPO XXI Warszawa



21-05-2026

## Nowy wzór elektronicznej legitymacji studenckiej

Resort nauki udostępnił go.



21-05-2026

## [Kleszcz to tylko pośrednik](#)

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



21-05-2026

## [Pod względem leczenia czerniaka Polska w czołówce Europy](#)

W ciągu 8 lat przeżywalność pacjentów z tym nowotworem wzrosła o 20 proc.

**Informacje dnia:** [Susza/ Ulewne deszcze i fale upałów to dwie strony zmiany klimatu](#) [Wypalenie rodzicielskie może być poprzedzone spadkiem ciekawości](#) [Studenci z Wrocławia pracują nad komunikacją opartą na falach mózgowych](#) [Sztucznej inteligencji brakuje „iskry” i smaku badawczego](#) [Już za 3 tygodnie branża spotka się na PCI Days 2026](#) [Nowy wzór elektronicznej legitymacji studenckiej](#) [Susza/ Ulewne deszcze i fale upałów to dwie strony zmiany klimatu](#) [Wypalenie rodzicielskie może być poprzedzone spadkiem ciekawości](#) [Studenci z Wrocławia pracują nad komunikacją opartą na falach mózgowych](#) [Sztucznej inteligencji brakuje „iskry” i smaku badawczego](#) [Już za 3 tygodnie branża spotka się na PCI Days 2026](#) [Nowy wzór elektronicznej legitymacji studenckiej](#)

**Partnerzy**