

### [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](#)

## Opracowano jadalną osłonę na sery żółte



**Zespół naukowy z Politechniki w Walencji (Hiszpania) opracował technologię produkcji jadalnych osłon na sery żółte. Bazuje ona na ziołach, m.in. na oregano i rozmarynie.**

Jak poinformowała Chelo Gonzalez, koordynatorka zespołu badawczego z Wydziału Inżynierii Spożywczej na Politechnice w Walencji, biologiczna, jadalna osłona na sery może skutecznie zastępować natamycynę, a także powszechnie stosowane w serowarstwie powłoki z polioctanu winylu czy parafiny.

Pokrycie nową powłoką serów skutkuje wydłużeniem okresu ich przydatności do spożycia w porównaniu z powszechnie dziś stosowaną w serowarstwie natamycyną. Należy ona do antybiotyków polienowych o silnym działaniu przeciwgrzybicznym.

"Dla przykładu sery miękkie z dodatkiem natamycyny utrzymują swą jakość maksymalnie przez 21 dni podczas przechowywania w chłodnym miejscu. Po tym okresie drastycznie spada wilgotność ich osłony, na której zaczynają się pojawiać mikroorganizmy, takie jak grzyby, czy drożdże. Mają one decydujący wpływ na pogorszenie się zapachu i tekstury sera" - zwróciła uwagę Gonzalez.

Zdaniem badaczki opracowana w Walencji osłona może być stosowana także do pokrycia serów twardych. Wyjaśniła, że nowy produkt pozwala przeciwdziałać utracie masy sera przejawiającej się powstawaniem ubytków podczas dojrzewania.

Osłona bazuje na zużytych olejach spożywczych oraz dodatku oregano i oleju pozyskanego z rozmarynu. Nowy produkt posiada wysoką odporność na grzyby i drożdże.

"Istotnym składnikiem opracowanej przez nas osłony serów jest chitozan. Pozyskujemy go do procesu produkcyjnego ze skorupiaków" - dodała Gonzalez.

Jak powiedziała, podczas testów smakowych z udziałem około 100 konsumentów sery tego samego gatunku z jadalną osłoną uzyskały znacznie wyższe noty niż sery bez pokrycia.

W pracach nad stworzeniem jadalnej osłony do serów brały udział trzy wydziały hiszpańskiej uczelni: Instytut Nauki i Technologii Zwierząt, Departament Ekosystemów Rolniczo-Leśnych, a także przewodzący doświadczeniom Wydział Inżynierii Spożywczej.

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

<https://laboratoria.net/aktualnosc/22635.html>



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.



21-05-2026

## [Przyszłość pszczół zależy od ochrony ich naturalnych siedlisk](#)

Bez zapylaczy nie ma części produkcji żywności.



21-05-2026

## [Powstała niewidzialna elektroda dla podczerwieni](#)

Elektrodę, która przepuszcza aż 94 proc. promieniowania podczerwonego.



21-05-2026

## [Choroby serca mogą zaczynać się już w czasie życia płodowego](#)

To wynik badania, w którym brało ponad tysiąc par matka-dziecko.



21-05-2026

## Problemy ze snem związane z ryzykiem choroby Alzheimera u kobiet

Informuje „Journal of Prevention of Alzheimer's Disease”.



21-05-2026

## Zespół policystycznych jajników zmienił nazwę

Informuje "The Lancet".

**Informacje dnia:** [Nowy wzór elektronicznej legitymacji studenckiej Kleszcz to tylko pośrednik Pod względem leczenia czerniaka Polska w czołówce Europy Przyszłość pszczół zależy od ochrony ich naturalnych siedlisk Powstała niewidzialna elektroda dla podczerwieni Choroby serca mogą zaczynać się już w czasie życia płodowego Nowy wzór elektronicznej legitymacji studenckiej Kleszcz to tylko pośrednik Pod względem leczenia czerniaka Polska w czołówce Europy Przyszłość pszczół zależy od ochrony ich naturalnych siedlisk Powstała niewidzialna elektroda dla podczerwieni Choroby serca mogą zaczynać się już w czasie życia płodowego Nowy wzór elektronicznej legitymacji studenckiej Kleszcz to tylko pośrednik Pod względem leczenia czerniaka Polska w czołówce Europy Przyszłość pszczół zależy od ochrony ich naturalnych siedlisk Powstała niewidzialna elektroda dla podczerwieni Choroby serca mogą zaczynać się już w czasie życia płodowego](#)

**Partnerzy**