

[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](#)

Naukowcy ustabilizują kombuchę

Technologię produkcji kombuchy, napoju z "grzybka herbacianego", rozwija konsorcjum z udziałem Politechniki Łódzkiej. Prace mają na celu ustabilizowanie cech smakowych i zapachowych napoju, zmaksymalizowanie jego prozdrowotnego działania na organizm i wydłużenie trwałości.

"Kombucha jest otrzymywana w wyniku fermentacji słodzonej zielonej, żółtej, czerwonej lub czarnej herbaty z udziałem symbiotycznych kultur mikroorganizmów tworzących tzw. grzybek herbaciany. Dużym problemem dla producentów tego napoju, zarówno w Polsce, jak i na świecie, jest osiągnięcie powtarzalności parametrów chemicznych i właściwości sensorycznych. Ponadto, kombucha, która zawiera żywe drobnoustroje wymaga przechowywania i transportu w warunkach chłodniczych, a jej pasteryzowanie niekorzystnie wpływa na związki bioaktywne występujące w napoju" - wyjaśnia dr hab. inż. Edyta Kordialik-Bogacka, kierująca badaniami prowadzonymi na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności w Instytucie Technologii Fermentacji i Mikrobiologii PŁ.

Jak wyjaśniają realizujący projekt, nowym podejściem do problemu stabilizacji kombuchy jest zastosowanie ekstraktów lub czystych substancji bioaktywnych pochodzenia roślinnego. Poprawi to stabilność mikrobiologiczną i walory smakowo-zapachowe napoju, a także właściwości prozdrowotne. Będzie to możliwe również dzięki zastąpieniu parzenia herbaty na gorąco ekstrakcją liści herbaty na zimno i zastosowaniu nowo pozyskanych szczepów mikroorganizmów.

Jak informuje rzeczniczka PŁ dr inż. Ewa Chojnacka, rynek kombuchy jest jednym z najszybciej rosnących wśród napojów funkcjonalnych. Napój jest bogaty w związki bioaktywne i wpisuje się w modę na zdrowy styl życia. Projekt realizowany w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój otrzymał ponad 8,5 miliona złotych dofinansowania. Jego liderem jest spółka Fabryka Lemoniadek FL Grupa.

Źródło: pap.pl

<https://laboratoria.net/aktualnosci/30601.html>



18-08-2025

[Rusza 15. edycja konkursu Złoty Medal Chemii](#)

Na najlepsze prace licencjackie lub inżynierskie.



18-08-2025

Behawiorystka: żyć jak kot z kotem, czyli źle

Jeżeli koty się ze sobą tłuką, to ich celem nie jest podporządkowanie drugiego.



18-08-2025

Proteza stawu biodrowego z pomocą robota

Dołączyliśmy do Belgii i Słowacji, które już korzystają z tej technologii.



18-08-2025

Szkic rozporządzenia o ewaluacji nauki będzie gotowy późną jesienią

Środowisko naukowe postuluje m.in o promowanie stałości zatrudnienia.



18-08-2025

Wystarczył jeden gen, aby przenieść zachowanie między gatunkami

Naukowcy z Japonii przenieśli unikalne zachowanie godowe.



18-08-2025

[Napoje izotoniczne](#)

Tylko po dużym wysiłku lub długim pobycie w upale.



18-08-2025

[Mole spożywcze zjadają wszystko](#)

Powiedział PAP prof. Stanisław Ignatowicz, entomolog.



18-08-2025

[Wysoki poziom trójglicerydów sprzyja tętniakom aorty](#)

Wwynika z badania na myszach, o którym informuje pismo „Circulation”.

Informacje dnia: [Rusza 15. edycja konkursu Złoty Medal Chemii Behawiorystka: żyć jak kot z kotem, czyli źle Proteza stawu biodrowego z pomocą robota Szkic rozporządzenia o ewaluacji nauki będzie gotowy późną jesienią Wystarczył jeden gen, aby przenieść zachowanie między gatunkami](#) [Napoje izotoniczne Rusza 15. edycja konkursu Złoty Medal Chemii Behawiorystka: żyć jak kot z kotem, czyli źle Proteza stawu biodrowego z pomocą robota Szkic rozporządzenia o ewaluacji nauki będzie gotowy późną jesienią Wystarczył jeden gen, aby przenieść zachowanie między gatunkami](#) [Napoje izotoniczne Rusza 15. edycja konkursu Złoty Medal Chemii Behawiorystka: żyć jak kot z kotem, czyli źle Proteza stawu biodrowego z pomocą robota Szkic rozporządzenia o ewaluacji nauki](#)

[będzie gotowy późną jesienią](#) [Wystarczył jeden gen, aby przenieść zachowanie między gatunkami](#)
[Napoje izotoniczne](#)

Partnerzy