

[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](#)

Naukowcy badają właściwości oleju z poziomki

Naukowcy z Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu badają właściwości olejów z niekonwencjonalnych źródeł olejarskich. Tym razem pod lupę wzięli olej z poziomki.

Okazuje się, że ten mały leśny owoc jest skarbnicą witamin oraz nienasyconych kwasów tłuszczowych.

W przesłanym przez służby prasowe uczelni komunikacie poinformowano, że dr Magdalena Grajzer z Katedry i Zakładu Bromatologii i Dietetyki Wydziału Farmaceutycznego Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu zbadała bioaktywność oleju z poziomki tłoczonego na zimno i ekstrahowanego z wykorzystaniem dwutlenku węgla.

„Jest to metoda, która pozwalała na pozyskanie wyciągów roślinnych cechujących się czystością i niewywierających negatywnego wpływu na środowisko. Dwutlenek węgla zapewnia także czystość pozyskanego ekstraktu. Nie ma potrzeby używania niebezpiecznych chemikaliów i rozpuszczalników” - powiedziała cytowana w komunikacie dr Grajzer.

Dodała, że ten sposób ekstrakcji cechuje wysoka selektywność, co oznacza, że wraz z produktem nie są ekstrahowane dodatkowe składniki i zanieczyszczenia.

"Według wstępnych badań, olej z poziomki ekstrahowanych z użyciem dwutlenku węgla okazał się cennym źródłem wielonienasyconych kwasów tłuszczowych o niskim stosunku kwasów z rodzin n-6 do n-3. Współczesne zalecenia żywieniowe wyraźnie wskazują na potrzebę zwiększania spożycia kwasów tłuszczowych z rodziny n-3 w stosunku do n-6. Według polskiej literatury proporcja ta powinna wynosić 1:5 (n3:n6)" - napisano w komunikacie.

Zawartość kwasu alfa linolenowego w tym oleju wynosiła z kolei 41 proc. Kwas alfa linolenowy należy do cennej dla zdrowia grupy wielonienasyconych tłuszczów omega-3. Są one niezbędne do zachowania prawidłowych funkcji organizmu człowieka, który nie jest w stanie wytworzyć ich samodzielnie, dlatego muszą być dostarczane z pożywieniem.

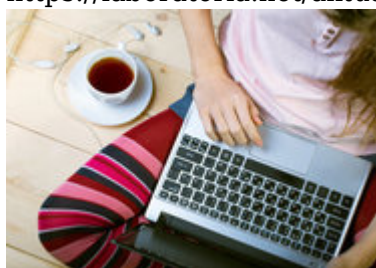
„Oprócz wielonienasyconych kwasów tłuszczowych olej ten jest bogatym źródłem tokoferoli, karotenoidów i steroli - nietłuszczowych substancji bioaktywnych. Wspomniane substancje bioaktywne mają zdolność do +wymiatania+ wolnych rodników. Służą do ochrony organizmu przed procesami nowotworowymi oraz starzeniem. Sterole roślinne z kolei są znane ze swoich właściwości obniżających stężenie cholesterolu. Uważa się, że sterole roślinne wykazują właściwości przeciwzapalne, przeciwbakteryjne, przeciwrzodowe i przeciwnowotworowe” - powiedziała dr Grajzer.

Wyjaśniła, że kolejnym ważnym krokiem w poznaniu wartości terapeutycznej oleju z poziomki jest zbadanie aktywności biologicznej, wykorzystując badania na liniach komórkowych.

„Oceniając cytotoksyczność, działania przeciwzapalne i biodostępność komórkową olejów można wstępnie ocenić jego terapeutyczne działania w profilaktyce chorób, zwłaszcza cywilizacyjnych” - powiedziała dr Grajzer.

Źródło: pap.pl

<https://laboratoria.net/aktualnosci/31251.html>



30-03-2026

Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia

Przyznał je 402 osobom.



30-03-2026

Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy...

Aby chronić pisklęta przed pasożytami.



30-03-2026

Kierownik wyprawy polarnej

Zmiany klimatu widać gołym okiem.



30-03-2026

Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze

cząsteczki

Informuje pismo „Nature Photonics”.



30-03-2026

Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety

Ogłosiło Europejskie Obserwatorium Południowe (ESO).



30-03-2026

Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą

Informuje pismo „Applied and Environmental Microbiology”.



30-03-2026

Rękawiczki mogą zawyżać wyniki pomiarów mikroplastiku

Informuje specjalistyczne pismo „Analytical Methods”.



30-03-2026

Problem dezinformacji medycznej będzie narastał

Szkolenia na UMB dla przyszłych lekarzy

Informacje dnia: [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej](#) [Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#) [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej](#) [Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#) [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej](#) [Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#)

Partnerzy