

[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](#) [Szkozenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



[Strona główna](#) > [Start](#)

Wkrótce nowa generacja produktów mlecznych OMI-3

Spożywanie produktów OMI-3 dostarcza organizmowi kwasów tłuszczowych z rodziny omega-3, których niedoborów ma negatywny wpływ na zdrowie człowieka, a zwłaszcza na funkcjonowanie kory mózgowej. Wpływają też na uwalnianie tzw. wolnych rodników, których nadmiar może prowadzić do chorób nowotworowych.

Kwasy omega-3 zawarte są głównie w tłustych rybach pochodzących z zimnych mórz. W Polsce nie ma tradycji jedzenia ryb, dlatego konieczne jest uzupełnianie tych tłuszczów w inny sposób.

Pomysłodawcami dodawania kwasów tłuszczowych do produktów mleczarskich są prof. Julian Gawęł i dr Zbigniew Dajnowiec z Instytutu Mleczarstwa. Naukowcy ci opracowali technologię mieszania tłuszczu z ryb z mlekiem, tak by posmak ryby nie był wyczuwalny w produkcie.

"By powstał produkt najpierw musi być inicjatywa. Ojcem pomysłu jest prof. Gawęł. Do opracowania produktów trzeba było stworzyć zespół, przeprowadzić badania takie jak m.in. skład chemiczny i mikrobiologiczny, zbadać organoleptykę i rozwiązać mnóstwo innych problemów. Te produkty

rodziły się w ciężkiej pracy przez cztery lata" - powiedział Dajnowiec.

Gawęł podkreślił, że tego rodzaju badania, które w znaczący dla zdrowia sposób modyfikują tradycyjne produkty, wymagają sporej wiedzy. Najpierw zalety kwasów z rodziny omega-3 odkryli lekarze i oni też stwierdzili, że są one człowiekowi niezbędne.

Profesor dodał, że kwasy obniżają cholesterol i regulują ciśnienie. Podkreślił, że kwasy te mają znaczenie w żywieniu od najmłodszych lat wpływając na rozwój dziecka, proces uczenia się, i normalnego funkcjonowania - tonują m.in. nadpobudliwość u dzieci, zmniejszają także zagrożenie chorobą Alzheimera.

Profesor zauważył, że wykorzystanie tych kwasów jest bardzo trudne, gdyż są one bardzo nietrwałe i dają charakterystyczny rybny posmak. Dlatego trudne było skojarzenie ich z mlekiem. Jak wyjaśnił, dodatek tego tłuszczu jest nieduży, nie zwiększa kosztów produktu i właściwie jest dostępny dla każdego.

Gawęł podkreślił, że desery, serki i jogurty z dodatkiem kwasów omega-3 są w tej chwili produktami unikatowymi w skali międzynarodowej. W przypadku mleka były już robione próby dodawania tych tłuszczów w innych krajach.

Zdaniem Bogdana Nykiela z firmy marketingowej Arthitt, istotnym elementem jest nie tylko wyprodukowanie dobrego, zdrowego produktu, ale także jego rozreklamowanie. Firma ta podjęła się wypromowania marki OMI-3.

"Badania marketingowe wykazały, że jest bardzo niska świadomość co to są nienasycone kwasy tłuszczowe. Toteż w pierwszym etapie kampanii reklamowej firma położył nacisk na informowanie o zaletach tych kwasów" - wyjaśnił Nykiel.

Produkty mleczne - serki śmietankowe i owocowe, jogurty naturalne i owocowe oraz desery jogurtowe są produkowane w trzech mleczarniach - "Spomlek" w Radzynie Podlaskim, Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Ostrołęce oraz Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Siedlcach. Motywem podjęcia tej unikatowej produkcji jest chęć szerszego wejścia na krajowy i zagraniczny rynek.

XIII Targi "Mleko-Expo 2004" rozpoczęły się w Warszawie w poniedziałek, 8 listopada, i potrwają do środy, 10 listopada. Uczestniczy w nich 49 spółdzielni mleczarskich.

PAP

<https://laboratoria.net/home/10086.html>

Informacje dnia: [Ruszyła IV edycja konkursu Pomosty Przyszłości Kleszcz to tylko pośrednik Jak rower zmienił świat Polacy opracowują aparaturę dla teleskopów europejskiej misji kosmicznej](#) [Badanie: portale społecznościowe nie chronią przed samotnością](#) [Norowirusy - biegunka brudnych rąk](#) [Ruszyła IV edycja konkursu Pomosty Przyszłości Kleszcz to tylko pośrednik Jak rower zmienił świat Polacy opracowują aparaturę dla teleskopów europejskiej misji kosmicznej](#) [Badanie: portale społecznościowe nie chronią przed samotnością](#) [Norowirusy - biegunka brudnych rąk](#) [Ruszyła IV edycja konkursu Pomosty Przyszłości Kleszcz to tylko pośrednik Jak rower zmienił świat Polacy opracowują aparaturę dla teleskopów europejskiej misji kosmicznej](#) [Badanie: portale społecznościowe nie chronią przed samotnością](#) [Norowirusy - biegunka brudnych rąk](#)

Partnerzy