

### [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](#)

## Nowa metoda poprawia bezpieczeństwo i smak mleka

✘ W toku dofinansowanego ze środków unijnych projektu SMARTMILK (Nowatorski system przetwarzania mleka oparty na połączeniu ultradźwięków i technologii pulsującego pola elektrycznego) opracowano metodę nietermicznego przetwarzania, aby zapewnić wyższe

**bezpieczeństwo surowego mleka przy zachowaniu jego naturalnego smaku. Nowa technologia może pomóc w podnoszeniu konkurencyjności unijnego sektora mleczarskiego, który produkuje 130 mld litrów surowego mleka rocznie.**

Zainteresowanie konsumentów surowym mlekiem rośnie, gdyż wiele osób jest przekonanych, że ma ono wyższą zawartość dobroczynnych mikroorganizmów i witamin.

Jednak surowe czy nieodpowiednio pasteryzowane mleko wiązane jest z wybuchami epidemii infekcji jelitowych, wywołanych przez listerie czy bakterie Campylobacter.

Prace nad projektem SMARTMILK oparły się na obiecujących wynikach uzyskanych przez University College w Dublinie, który ustalił, że metodę łączącą termosonikację z pulsującym polem elektrycznym (PEF) można wykorzystać do zachowania naturalnego smaku mleka, zabijając jednocześnie niebezpieczne drobnoustroje.

Termosonikacja może pomóc w ograniczeniu uszkodzeń termicznych mleka. Technika pozwala zachować w dużej mierze smak i wartości odżywcze surowego mleka. Może także potencjalnie wydłużyć okres trwałości mleka w porównaniu do tradycyjnych metod przetwarzania.

Naukowcy z projektu SMARTMILK skoncentrowali się na optymalizacji połączenia termosonikacji z PEF w przetwarzaniu mleka. Zespół uwieńczył prace badawcze budową prototypowego systemu, który bazuje na opracowanej, nietermicznej metodzie przetwarzania mleka. Proces SmartMILK został następnie z powodzeniem przetestowany i przeszedł walidację w mleczarniach.

Koordynatorka projektu SMARTMILK, dr Edurne Gaston Estanga, kierowniczka ds. technologii żywności w IRIS, Hiszpania, twierdzi że przedsiębiorstwa będą w stanie przetwarzać mleko, soki i inne produkty płynne bez uszczerbku dla ich smaku i zapachu.

*"Połączenie ultradźwięków z pulsującymi polami elektrycznymi stanowi alternatywę dla wysokich temperatur w pasteryzacji produktów płynnych" - wyjaśnia.*

W projekt zaangażowały się organizacje badawcze i przedsiębiorstwa z Danii, Hiszpanii, Irlandii, Turcji i Zjednoczonego Królestwa. Wspólnie opracowano technologię w przystępnej cenie do wykorzystania w europejskim przemyśle mleczarskim i napojowym.

Projekt SMARTMILK otrzymał z UE około 1,1 mln EUR. Prace nad nim zakończyły się w marcu 2013 r.

Więcej informacji:

IRIS

<http://www.iris.cat/>

Karta informacji o projekcie:

[http://cordis.europa.eu/projects/rcn/96180\\_pl.html](http://cordis.europa.eu/projects/rcn/96180_pl.html)

Źródło: [http://cordis.europa.eu/home\\_pl.html](http://cordis.europa.eu/home_pl.html)

<http://laboratoria.net/aktualnosci/18938.html>



09-10-2024

## **Biologia przystosowała człowieka do przeżywania sytuacji stresowych**

Doświadczenie powodzi wiąże się z ogromnym stresem.



09-10-2024

## **Wiadomo, jak niektóre bakterie rozkładają plastik**

Odkrycie może pomóc w opracowaniu nowych metod.



09-10-2024

## **Sztuczna inteligencja badając oczy, oceni ryzyko chorób serca**

Ta metoda daje nadzieję na zmianę sposobu, w jaki zarządzamy chorobami.



09-10-2024

## **Szczepionka przeciwko wirusowi HPV**

WHO zaleca kolejną szczepionkę w jednej dawce



09-10-2024

## **Całe "okablowanie" mózgu muszki opisane**

A Polak ma publikację w "Nature", bo... grał w grę.



09-10-2024

## **Dzięki pracy noblistów AI stała się jedną z najważniejszych...**

Wyniki badań nad nią - przełomowe dla ludzkości.



09-10-2024

## [Badania mikroRNA, ważne dla zrozumienia chorób](#)

Nagrodzone medycznym Noblem.



09-10-2024

## [Grzyby i ludzie mają wspólnego przodka](#)

Rozmowa z mykolog dr hab. Martą Wrzosek.

**Informacje dnia:** [Biologia przystosowała człowieka do przeżywania sytuacji stresowych](#) [Wiadomo, jak niektóre bakterie rozkładają plastik](#) [Sztuczna inteligencja badając oczy, oceni ryzyko chorób serca](#) [Szczepionka przeciwko wirusowi HPV](#) [Całe "okablowanie" mózgu muszki opisane](#) [Dzięki pracy noblistów AI stała się jedną z najważniejszych technologii](#) [Biologia przystosowała człowieka do przeżywania sytuacji stresowych](#) [Wiadomo, jak niektóre bakterie rozkładają plastik](#) [Sztuczna inteligencja badając oczy, oceni ryzyko chorób serca](#) [Szczepionka przeciwko wirusowi HPV](#) [Całe "okablowanie" mózgu muszki opisane](#) [Dzięki pracy noblistów AI stała się jedną z najważniejszych technologii](#)

**Partnerzy**