

[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](#)

Olej do smażenia wielokrotnego użytku



Łącząc właściwości oleju palmowego i zioła z rodziny rutowatych (Rutaceae) naukowcy opracowali olej spożywczy, który może być używany do smażenia aż 80 razy. Jak przekonują jego twórcy, jego składniki zmniejszają ryzyko chorób układu krążenia i nowotworów.

Autorką receptury oleju, nazwanego AFDHAL, jest prof. Suhaila Mohamed z Uniwersytetu Putra Malaysia w Malezji. Swoje niezwykle właściwości olej zawdzięcza naturalnym ekstraktom ziołowym, które są w stanie ograniczyć wchłanianie go przez przygotowywane potrawy o 85 proc. oraz sprawiają, że może być wielokrotnie używany (do smażenia i gotowania) bez utraty wartości odżywczych i wydzielania szkodliwych składników.

„Wyciąg z Rutaceae to naturalny przeciwutleniacz, który zapobiega uszkodzeniom w strukturze oleju - wyjaśnia prof. Mohamed. - Dzięki temu, co potwierdziły testy laboratoryjne, na jednej porcji oleju można smażyć aż do 80 razy bez szkodliwego wpływu na zdrowie, co w przypadku zwykłych olejów jest niemożliwe”.

„Inną zaletą tego produktu jest niezwykle wysoka zawartość wspomnianych przeciwutleniaczy, a także substancji posiadających właściwości antybakteryjne oraz przeciwhistaminowe. Sprawiają one, że smażone potrawy są bardziej kruche, smaczniejsze i zdrowsze” - dodaje.

Badaczka wyjaśnia także, że olejem AFDHAL można wzbogacać wszystkie inne oleje jadalne, przez co poprawia się ich parametry. „Wystarczy dodać 15 ml (jedną dużą łyżkę) AFDHAL do 150 ml (połowy szklanki) tradycyjnego produktu” - mówi.

Suhaila podkreśla, że niemniej ważną cechą oleju jest jego ochronny wpływ na serce i układ krążenia. „W dzisiejszych czasach wielu z nas cierpi z powodu chorób sercowo-naczyniowych, m.in. dlatego, że kochamy smażone jedzenie. Tymczasem nasze badania wykazały, że korzystanie z AFDHAL zmniejsza ryzyko rozwoju udaru mózgu i ataku serca nawet przy częstym spożyciu smażonego jedzenia” - mówi autorka patentu.

„Mam nadzieję, że AFDHAL okaże się produktem, który nie dość, że obniży koszty przygotowywania potraw, to jeszcze przyczyni się do poprawy zdrowia konsumentów. Na razie masowa produkcja oleju jest w powijakach, ale wierzymy, że wkrótce się to zmieni” - podsumowuje Suhaila.

Źródło: www.naukawpolsce.pap.pl

<http://laboratoria.net/aktualnosci/24039.html>



23-12-2024

[Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia](#)

Najserdeczniejsze życzenia zdrowych, radosnych i pogodnych Świąt Bożego Narodzenia.



23-12-2024

[Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025!](#)

Odbędą się one w dniach 11-13 czerwca w Expo XXI w Warszawie.



23-12-2024

[Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn](#)

Kobiety często nie czują typowych bólów co skutkuje gorszymi wynikami.



23-12-2024

Świąteczna apteczka

Szczypta umiaru i coś na zgage



23-12-2024

Radioaktywny pluton się nie ukryje

Naukowcy znajdują go nawet na lodowcach



23-12-2024

Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14

Wyłoniono autorów najlepszych prac licencjackich i inżynierskich.



23-12-2024

Polacy są umiarkowanie prospołeczni

Polacy chcą wspierać materialnie.



23-12-2024

Związek między traumą z dzieciństwa a zespołem jelita drażliwego

Pokazały badania polskich naukowców.

Informacje dnia: [Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025!](#) [Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn Świąteczna apteczka Radioaktywny pluton się nie ukryje](#) [Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14 Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025!](#) [Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn Świąteczna apteczka Radioaktywny pluton się nie ukryje](#) [Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14 Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025!](#) [Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn Świąteczna apteczka Radioaktywny pluton się nie ukryje](#) [Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14](#)

Partnerzy