

[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](#)

Nowe zastosowania drożdży



Młodzi badacze przeszli szkolenie w ramach finansowanej przez UE inicjatywy, której celem jest badanie słabo poznanej dziedziny, jaką jest bioróżnorodność drożdży. Ich odkrycia zostaną wykorzystane w branży spożywczej, ochrony zdrowia i energetycznej.

Drożdże konwencjonalne, takie jak *Saccharomyces cerevisiae*, od wieków są używane przy produkcji wina, piwa i chleba, w związku z czym zostały gruntownie zbadane. Jednak inne gatunki, opisywane jako drożdże niekonwencjonalne, stanowią niedostatecznie wykorzystany zasób naturalny, który może mieć liczne zastosowania w nauce i przemyśle.

Finansowany ze środków UE projekt CORNUCOPIA (Yeast biodiversity as a source of innovations in food and health) to ogólnoeuropejska inicjatywa, w ramach której prowadzone były badania nad akademickim i przemysłowym potencjałem niekonwencjonalnych gatunków drożdży. Pogłębienie wiedzy z tej dziedziny umożliwiło badaczom opracowanie nowych lub ulepszonych produktów żywnościowych i napojów o wyjątkowych właściwościach. Oprócz nowych i lepszych probiotyków, udało się również uzyskać mikroorganizmy, których spożywanie zapewnia korzyści zdrowotne.

Partnerzy projektu opracowali nowe, ukierunkowane na określone gatunki narzędzia molekularne, genetyczne i postgenomiczne oraz wykorzystali je, by dowiedzieć się, które gatunki drożdży wykazują najkorzystniejsze właściwości. Naukowcy również "udomowili" nowo wyizolowane szczepy, by móc łatwiej je wykorzystywać w laboratoriach, a ponadto stworzyli metody hodowli mikroorganizmów dostosowane do potrzeb biotechnologii.

Przebadali ponadto kilka tysięcy gatunków drożdży i wiele z nich zakwalifikowali do dalszych badań. W celu manipulowania mikroorganizmami w laboratoriach i prowadzenia nad nimi badań opracowane zostały narzędzia, takie jak systemy do transformacji oraz do sekwencjonowania całego genomu. Naukowcy rozpoznali również kilka genów odpowiedzialnych za interesujące właściwości, takie jak profil zapachowy, osmo- i termotolerancja oraz regulacja metabolizmu węgla.

Dwa istotne wyniki projektu oceniano pod kątem ochrony patentowej i możliwości wprowadzenia na rynek. Są to wykorzystanie niekonwencjonalnych drożdży do pieczenia i wykorzystanie nowych genów do zwiększenia uzysku i wydajności produkcji bioetanolu i ekologicznych chemikaliów.

Jednym z najważniejszych zadań podjętych przez konsorcjum projektu CORNUCOPIA było przeszkolenie nowego pokolenia badaczy z zakresu najnowocześniejszych technik.

Szkolenia obejmowały takie zagadnienia, jak bioróżnorodność drożdży, a także zarządzanie innowacyjnymi rozwiązaniami, patentami i firmami z obiecującymi wynikami badań oraz wykorzystywanie ich w praktyce. Zorganizowano również szkolenia praktyczne na temat browarnictwa, analiz aromatycznych i chemicznych, narzędzi do analiz na poziomie pojedynczej komórki, a także właściwości poligenicznych drożdży.

Szkolenia przeprowadzone pod auspicjami projektu CORNUCOPIA pomogą rozpropagować wśród młodych badaczy podejście interdyscyplinarne i przygotować ich do kariery zawodowej w branży spożywczej i biotechnologicznej w UE. Perspektywa znalezienia nowych gatunków drożdży oraz przemysłowych zastosowań gatunków nietradycyjnych jest wyjątkowo obiecująca dla przyszłych projektów badawczych.

Źródło: www.cordis.europa.eu

<http://laboratoria.net/aktualnosci/27036.html>



24-09-2024

Migrena to choroba - można ją leczyć

Migrena to poważna choroba neurologiczna.



24-09-2024

Jeżeli zranimy się przy powodzi, uwaga na tężec

Szczepionki powinny być dostępne bezpłatnie w placówkach.



24-09-2024

I. Przychocka pełnomocnikiem ds. jakości kształcenia na studiach

Będzie współpracowała na rzecz doskonalenia jakości kształcenia.



24-09-2024

Będzie kolejna edycja maratonu programistów

Zgłoszenia do 7 października.



24-09-2024

Przez dwa miesiące Ziemia będzie miała dwa księżycy

Od 29 września do 25 listopada.



24-09-2024

Astma oskrzelowa spowodziową konsekwencją

Powiedział PAP prof. Bolesław Samoliński, alergolog.



24-09-2024

SpaceX planuje wystrzelenie 5 bezzałogowych misji na Marsa

Ma się to odbyć w ciągu dwóch lat.



24-09-2024

Potrzebne są globalne ustalenia odnośnie mikroplastiku

Okazją do działania może być przygotowywany przez ONZ traktat.

Informacje dnia: [Migrena to choroba – można ją leczyć](#) [Jeżeli zranimy się przy powodzi, uwaga na tęczec I. Przychocka pełnomocnikiem ds. jakości kształcenia na studiach](#) [Będzie kolejna edycja maratonu programistów](#) [Przez dwa miesiące Ziemia będzie miała dwa księżycy](#) [Astma oskrzelowa spowodziową konsekwencją](#) [Migrena to choroba – można ją leczyć](#) [Jeżeli zranimy się przy powodzi, uwaga na tęczec I. Przychocka pełnomocnikiem ds. jakości kształcenia na studiach](#) [Będzie kolejna edycja maratonu programistów](#) [Przez dwa miesiące Ziemia będzie miała dwa księżycy](#) [Astma oskrzelowa spowodziową konsekwencją](#) [Migrena to choroba – można ją leczyć](#) [Jeżeli zranimy się przy powodzi, uwaga na tęczec I. Przychocka pełnomocnikiem ds. jakości kształcenia na studiach](#) [Będzie kolejna edycja maratonu programistów](#) [Przez dwa miesiące Ziemia będzie miała dwa księżycy](#) [Astma oskrzelowa spowodziową konsekwencją](#)

Partnerzy