

### [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](#)

## Studenci z Warszawy opracowują jogurt na bazie prosa

Stworzenie jogurtu na bazie prosa - taniego, wegańskiego substytutu jogurtu tradycyjnego - to cel, który postawili przed sobą studenci biotechnologii z koła naukowego działającego

## **przy Politechnice Warszawskiej. W ich produkcji znajdują się m.in. fosfor, krzem i żelazo.**

"Coraz więcej osób rezygnuje ze spożywania nabiału. Powody mogą być przeróżne, jak np. nietolerancja laktozy, alergia na jeden z głównych składników mleka - kazeinę, czy po prostu podjęcie decyzji o przejściu na dietę wegańską. Warto jednak pamiętać o tym, że produkty, które powstają w wyniku działania bakterii fermentujących mleko - takie jak jogurty czy kefir - mają bardzo pozytywny wpływ na zdrowie" - mówi PAP Klaudia Wojtachnio z działającego przy Politechnice Warszawskiej koła naukowego "Herbion". "Stąd też popularność substytutów tych produktów, jak np. jogurtów na bazie mleka kokosowego czy ryżowego" - dodaje.

Członkowie koła, do którego należy Klaudia Wojtachnio - studenci biotechnologii - postanowili wykorzystać zdobytą w toku studiów wiedzę i stworzyć własny odpowiednik tradycyjnego jogurtu. Do jego produkcji postanowili wykorzystać proso. "Jest ono przede wszystkim tanie i łatwo dostępne w Polsce" - podkreśla rozmówczyni PAP. Zaznacza również, że zboże to pełne jest składników odżywczych: znaleźć w nim można m.in. fosfor, krzem, żelazo czy witaminy B1 i B2.

Jak jednak przyznaje studentka, praca nad substytutami produktów mlecznych pełna jest wyzwań. Proces tworzenia jogurtów czy serów opracowany został dla mleka zwierzęcego. Tymczasem bazą dla substytutów są napoje roślinne - co oznacza, że nie zawsze można powtórzyć proces produkcji. "Dlatego właśnie trudno byłoby stworzyć np. zbożową mozzarellę w taki sam sposób, jak produkujemy tą klasyczną" - tłumaczy. Na szczęście, w przypadku jogurtów stworzenie pełnowartościowego zamiennika jest jak najbardziej możliwe.

Klasyczny jogurt powstaje poprzez dodanie do mleka dwóch szczepów bakterii: *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*. To właśnie dzięki nim mleko m.in. gęstnieje, nabierając znajomej nam konsystencji. "W naszym napoju z proso kazeiny oczywiście nie ma. Dlatego też, oprócz tych standardowych gatunków bakterii, będziemy dodatkowo używać innych, które m.in. pomogą nam zagęścić produkt" - opowiada Klaudia Wojtachnio.

Na tym etapie rozwoju projektu studentom pomogło nawiązanie współpracy z Instytutem Biochemii i Biofizyki PAN. W tamtejszym Zakładzie Biochemii Drobnoustrojów znajduje się urządzenie, za pomocą którego można monitorować przebieg procesu fermentacji. Robi się to np. poprzez śledzenie zmian pH czy temperatury. "Dzięki temu możemy sprawdzić, w jaki sposób dane bakterie radzą sobie z naszym napojem" - mówi studentka. "Każda matryca roślinna, na podstawie której tworzony jest produkt, posiada bowiem inny skład i różną zawartość składników mineralnych, białek, węglowodanów i tłuszczu. Musimy sami sprawdzać, jak każda z dostępnych komercyjnie kultur starterowych poradzi sobie z prosem, bo nikt tego wcześniej nie zrobił" - dodaje.

Nad projektem pracuje ośmioro członków koła: Klaudia Wojtachnio, Cezary Piwowarczyk, Anna Ciecuch, Maria Hayder, Joanna Jasińska, Agata Krosman, Urszula Mościbrodzka oraz Zuzanna Zając.

PAP - Nauka w Polsce, Katarzyna Florencka

Źródło: [www.naukawpolsce.pap.pl](http://www.naukawpolsce.pap.pl)

<http://laboratoria.net/aktualnosci/28648.html>



14-01-2025

## [Targi LABS EPXO 2025](#)

Ruszyła rejestracja na najważniejsze wydarzenie dla branży laboratoryjnej.



14-01-2025

## [Nanotechnologia w medycynie](#)

Czyli nanocząstki jako nośniki leków.



14-01-2025

## [Uważaj na zimno](#)

Przy takiej pogodzie łatwo o odmrożenia. Sprawdź jak reagować.



14-01-2025

## [Indeks sytości i gęstość odżywcza](#)

Klucze do zdrowego i smacznego odżywiania



14-01-2025

## [Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana](#)

Ocenia dr hab. Piotr Długosz autor raportu „Młodzież w epoce kryzysów”.



14-01-2025

## [Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#)

Możliwe będzie w 2026 roku.



14-01-2025

## Głęboki sen oczyszcza mózg

Mocny sen w nocy pomaga oczyścić mózg z toksyn.



14-01-2025

## Sok z czarnego bzu ułatwia odchudzanie

Informuje pismo „Nutrients“.

**Informacje dnia:** [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie](#) [Uważaj na zimno Indeks sytości i gęstość odżywcza](#) [Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana](#) [Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#) [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie](#) [Uważaj na zimno Indeks sytości i gęstość odżywcza](#) [Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana](#) [Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#) [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie](#) [Uważaj na zimno Indeks sytości i gęstość odżywcza](#) [Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana](#) [Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#)

**Partnerzy**