

[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](#)

Portugalski chleb bez soli



Portugalscy naukowcy opracowali technologię wytwarzania chleba, w którym sól zastąpiono algami morskimi, mikroorganizmami bazującymi na koloniach bakterii i drożdży. Produkt trafi do sprzedaży najpóźniej w grudniu tego roku.

Jak poinformowała koordynatorka zespołu badawczego Susana Mendes, nowa technologia pozwala na wyrób chleba z alg w skali masowej. Badaczka przewiduje, że oryginalne pieczywo pojawi się na portugalskim rynku już w grudniu tego roku.

"Chleb, który udało nam się przygotować, jest zbliżony smakiem do standardowego chleba z mąki pszennej oferowanego w piekarniach. Nie ma on jednak domieszki soli. Słony smak chleba jest wynikiem zastosowania alg morskich" - powiedziała Mendes.

Jej zdaniem brak soli powinien ucieszyć przede wszystkim konsumentów na diecie, a także osoby zmuszone do unikania produktów z zawartością soli z powodu alergii.

"Dodatkową zaletą nowego chleba jest charakterystyczny, delikatny smak alg, które w ostatnim czasie są poszukiwane przez coraz większe grono klientów z uwagi na nasilającą się modę na odżywianie na bazie naturalnych składników" - dodała Mendes.

Kilkumiesięczne prace nad słonym chlebem pozbawionym soli prowadzone są przez uczonych z Politechniki w Leirii oraz z Wyższej Szkoły Turystyki i Technologii Morskich w Peniche. Pomimo rychłej komercjalizacji chleba z zawartością alg badania nad ulepszeniem nowego produktu będą trwały do marca 2015 r.

Opracowana formuła chleba z dodatkiem alg morskich jest efektem trwających od ponad dwóch lat prac nad przemysłowym wykorzystaniem tych organizmów masowo występujących na portugalskim wybrzeżu. W minionym roku naukowcy z Leirii i Peniche wykazali, że niektóre kompozyty alg morskich są skuteczne przy wyrobie antybiotyków, środków do terapii antynowotworowych, a także kosmetyków - z uwagi na swoje właściwości antybakteryjne i antyutleniające.

Źródło: www.pap.pl

<http://laboratoria.net/aktualnosci/22325.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