

[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](#)

Tajemnica dziur w serze rozwiązana



Tajemnica dziur w takich słynnych szwajcarskich serach jak ementaler została nareszcie rozwiązana. Mleko jest coraz czystsze i dlatego dziur w serach jest od 15 lat coraz mniej - poinformował w czwartek szwajcarski instytut Agroscope.

Okazało się, że dziury powstają dzięki mikroskopijnym cząsteczkom siana wpadającym do mleka podczas udoju.

W czwartkowym oświadczeniu Agroscope'u czytamy, że wraz z zanikaniem tradycyjnego udoju do otwartych wiader, w zwykłych oborach, i zastępowaniem ich przez w pełni zautomatyzowane przemysłowe linie produkcyjne zanikają dziury w serach.

Naukowcy przeprowadzili serię testów, dodając różne ilości pyłu z siana do mleka, i okazało się, że od tego właśnie zależy ilość dziur w gotowym produkcie. To te drobinki siana wyzwalają podczas procesu fermentacji gaz, który tworzy słynne dziury w serze.

W celu zweryfikowania hipotezy, że to coraz skrupulatniejsza higiena zabija dziury w serze, naukowcy przez 130 dni obserwowali powstawanie dziur, wykorzystując do tego celu aparaturę radiologiczną, tomograf i komputer.

Wyjaśnienie tajemnicy uzyskano przez przypadek, jak to zwykle bywa przy wielkich odkryciach - powiedział rzecznik Agroscope'u.

Ser dla Szwajcarów, którzy mają rozwiniętą hodowlę bydła mlecznego, to poważna sprawa. W 2014 roku średnie spożycie serów na jednego mieszkańca wyniosło w Szwajcarii 21,3 kg. Dwie trzecie skonsumowanej ilości stanowiły sery szwajcarskie.

Źródło: www.pap.pl

<http://laboratoria.net/aktualnosc/23689.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