

### [Akceptuję](#)

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](#)

## **Dietoterapia według technologii uczonych**



**Portfolio 34 technologii, dzięki którym przedsiębiorcy będą mogli produkować bioaktywną żywność, przygotowali polscy uczeni w ramach 5-letniego projektu finansowanego przez Unię Europejską i Bank Gospodarstwa Krajowego. Dowiedziono, że jedzenie wzbogacone w naturalne składniki bioaktywne poprawia wskaźniki medyczne u osób cierpiących na otyłość, anemię, nadciśnienie i cukrzycę.**

Konsorcjum naukowe pod nazwą "Bioaktywna Żywność", które realizuje przedsięwzięcie, powstało w 2010 r. Projekt koordynuje Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu. Prace naukowe prowadzą ponadto: Instytut Włókien Naturalnych i Roślin Zielarskich w Poznaniu, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu oraz Uniwersytet Medyczny im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu, a także Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie i Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu.

Projekt wart ponad 35 milionów złotych kończy się w połowie 2015 r. Etap komercjalizacji poprzedza wycena technologii wykonywana przez wyspecjalizowaną firmę wyłonioną w drodze przetargu. Technologia wytwarzania każdego z produktów wyceniana jest odrębnie. Dzięki temu przyszły producent może wybrać jedną, kilka albo całą grupę technologii. Od 1 czerwca ruszą działania mające na celu ulokowanie produkcji w firmach i w konsekwencji - żywności na rynku. Rozmowy prowadzone są z polskimi przedsiębiorstwami. Być może na pierwszą partię produktów nie trzeba będzie czekać dłużej niż pół roku.

Wśród 34 innowacyjnych produktów, które mogą trafić do naszych sklepów, jest pieczywo razowe i chrupkie, słodkie przekąski: kisiele, galaretki i budynie, zupy, mielonki mięsne lub mleczne napoje fermentowane. Będą one nieco droższe niż odpowiedniki bez zawartości wyizolowanych wcześniej składników, ale cena powinna być przystępna - zapewnia dr inż. Joanna Kobus-Cisowska z Katedry Technologii Żywności Człowieka Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Dzienna porcja 8-10 produktów, które wykorzystywane były w badaniach żywieniowych, kosztowała mniej niż 20 złotych. Za to efekt zdrowotny jest nie do przecenienia - podkreślają badacze.

„Nowo opracowane produkty w trakcie badań korzystnie zmieniły wybrane wskaźniki medyczne u osób chorych w porównaniu z pacjentami żywionymi produktami tradycyjnymi. Najbardziej poprawiła się sytuacja osób chorych na cukrzycę. Sami pacjenci mówili, że podczas dietoterapii używają mniej insuliny, w ich odczuciu metabolizm węglowodanów jest lepszy” - mówi dr Kobus-Cisowska.

Naturalne polskie produkty żywnościowe, wzbogacone przez poznańskich naukowców w bioaktywne składniki, mogą wkrótce stać się zalecanym przez lekarzy uzupełnieniem terapii czterech poważnych chorób: otyłości, anemii związanej z nieswoistym stanem zapalnym jelit, nadciśnienia oraz cukrzycy typu pierwszego.

„Żywność komponujemy ze składników, które zawierają w sobie wyjątkowo dużą koncentrację bioaktywnych fito-związków. Nie stosuje się tu żadnych utrwalających czy konserwujących związków chemicznych. Surowce są naturalne, pochodzą najczęściej z roślin uprawianych w Polsce. To np. ekstrakt z morwy, pokrzywy, jarmużu, najczęściej wodny roztwór, który później jest suszony do postaci proszku. Inny składnik to hodowane przez nas kiełki soi i wzbogacane w żelazo, a następnie osuszane i rozdrabniane" - powiedział PAP kierownik projektu prof. dr hab. Józef Korczak, Katedry Technologii Żywnienia Człowieka Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.

Z najcenniejszych fragmentów roślin badacze izolowali i odzyskiwali czyste bioaktywne składniki. Ocenili je pod względem chemicznym i sensorycznym, unikając substancji szkodliwych, jak alergeny, toksyny czy metale ciężkie. Następnie powstały produkty o atrakcyjnym smaku, zapachu, barwie i konsystencji. Opracowano też metodę ochrony aktywnych składników, w tym właściwe opakowanie.

Więcej na stronie: [www.naukawpolsce.pap.pl](http://www.naukawpolsce.pap.pl)

<http://laboratoria.net/aktualnosci/23683.html>



03-10-2024

## **Studenci poszerzają wiedzę medyczną**

Dzięki grze w wirtualnej rzeczywistości.



03-10-2024

## **Ponad 218 tys. studentów korzysta z mLegitymacji**

Informuje Ministerstwo Cyfryzacji.



03-10-2024

## [Psycholog o pomocy powodzianom](#)

Mamy naturalną potrzebę pomagania ludziom.



03-10-2024

## [Muzyka pomocna w leczeniu osób](#)

Z zaburzeniami wynikającymi z używania narkotyków czy alkoholu.



03-10-2024

## [Kardiochirurgia zмага się z brakami kadrowymi](#)

Podobnie jest też w innych krajach.



03-10-2024

## [Potrafimy zapędzić bakterie do roboty](#)

Odpowiednio zaprogramowane bakterie produkują leki, białka i żywność.



03-10-2024

## [Mikrożele zmieniające właściwości podczas druku 3D](#)

Dla lepszego poznania raka piersi.



03-10-2024

## [System ewaluacji działalności naukowej wymaga zmian](#)

Poważniejsze zmiany powinny wejść w życie od następnego okresu.

**Informacje dnia:** [Studenci poszerzają wiedzę medyczną Ponad 218 tys. studentów korzysta z](#)

[mLegitymacji Psycholog o pomocy powodzianom Muzyka pomocna w leczeniu osób Kardiochirurgia zmaga się z brakami kadrowymi Potrafimy zapędzić bakterie do roboty Studenci poszerzają wiedzę medyczną Ponad 218 tys. studentów korzysta z mLegitymacji Psycholog o pomocy powodzianom Muzyka pomocna w leczeniu osób Kardiochirurgia zmaga się z brakami kadrowymi Potrafimy zapędzić bakterie do roboty Studenci poszerzają wiedzę medyczną Ponad 218 tys. studentów korzysta z mLegitymacji Psycholog o pomocy powodzianom Muzyka pomocna w leczeniu osób Kardiochirurgia zmaga się z brakami kadrowymi Potrafimy zapędzić bakterie do roboty](#)

## **Partnerzy**