

[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](#)



- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Felieton](#)

Unikalna technologia pozyskiwania jadalnego białka z rzepaku



Na całym świecie rośnie zapotrzebowanie na zdrową

i ekologicznie produkowana żywność, a w szczególności na białka pochodzenia roślinnego. Łódzki start-up Napiferyn Biotech opracował i udoskonala unikalną na skalę światową technologię pozyskiwania jadalnego białka z rzepaku, a konkretnie z biomasy rzepakowej pozostałej po wytłoczeniu oleju.

Rzepakowe białko będzie można stosować np. w napojach, pieczywie, makaronach, deserach czy w batonach proteinowych. "W przyszłości planujemy też zastosowanie naszej innowacyjnej technologii do pozyskiwania protein z innych roślin oleistych np. słonecznika" - powiedziała współzałożycielka i prezes Napiferyn Biotech, Magdalena Kozłowska.

Współtwórca firmy Piotr Wnukowski przyznał, że pomysł narodził się kilka lat temu, kiedy pracował w korporacji na zachodzie, w programie, który miał na celu opracowanie technologii na potrzeby zmieniającego się klimatu na ziemi. Częścią tego programu były projekty związane z pozyskiwaniem białka z nowych źródeł. "Postanowiłem dopracować technologię pozyskiwania białka z nasion roślin oleistych, a w szczególności z rzepaku, który jest królem polskich roślin oleistych" - dodał.

Jak podkreśliła Magdalena Kozłowska, opracowana przez Napiferyn Biotech innowacja polega na wykorzystaniu pozostałości po wytłoczeniu oleju z nasion rzepaku. Jej zdaniem, w biomase rzepakowej drzemie wysoki potencjał, a nikt inny wcześniej nie wykorzystywał jej do pozyskania wysokowartościowego białka, jako substancji odżywczej na cele spożywcze.

"Jest to materiał, którego wartość dotąd była niedoceniana, a który jest źródłem wysokowartościowego białka. My tą pozostałość przetwarzamy do białka w czystej postaci" - zaznaczyła. Światowe trendy pokazują, że istnieje duże zapotrzebowanie na proteiny pochodzenia roślinnego. "Nasza technologia działa, jest w stanie wyodrębnić z tego materiału wysokowartościowe białko" - dodała.

Białko z rzepaku otrzymywane jest w postaci izolatu, który ma wysoką wartość odżywczą, zbilansowany skład aminokwasów oraz niską zawartość tłuszczu i węglowodanów. "Nasze białko może być używane jako składnik żywności w celu zwiększenia jej wartości odżywczej" - dodała Kozłowska.

Jak przypomniała, białka składają się z aminokwasów i różnią się ich składem czy proporcjami. "Rzepak ma bardzo dobrze zbilansowany skład aminokwasów" - podkreśliła.

Jej zdaniem, możliwości zastosowania tego białka do produkcji żywności są nieograniczone i może być ono alternatywą dla białka zwierzęcego i sojowego. "Można zastosować je wszędzie tam, gdzie do tej pory są stosowane białka pochodzenia sojowego i odzwierzęcego, czyli np. w napojach, deserach, batonach proteinowych. Wszędzie tam, gdzie chcemy zwiększyć wartość odżywczą, czyli skład proteinowy" - oceniła.

Technologia i nowatorskie pomysły start-upu są chronione zgłoszeniem patentowym. "Zaczynamy od tego, żeby najpierw z tej pozostałości powstałej po wytłoczeniu oleju otrzymać ekstrakt zawierający białko. Następnie w kilku stopniach procesowych jesteśmy w stanie pozyskać białko w czystej postaci" - zaznaczyła.

Napiferyn Biotech działa w łódzkim Bionanoparku, a jako spółka technologiczna chce generować wiedzę na temat białek roślinnych i czerpać zyski z opłat licencyjnych opracowanej technologii. "W pierwszej kolejności skupiamy się na rzepaku, czyli królu nasion oleistych w Polsce. Natomiast nasza technologia jest uniwersalna i będzie też działać na innych nasionach oleistych np. na słoneczniku i to też chcemy zweryfikować" - zapowiedziała szefowa firmy.

Dzięki m.in. środkom unijnym otrzymanym w ramach europejskiego programu badawczego Horyzont 2020 oraz z Narodowego Centrum Badań i Rozwoju w konkursie "szybka ścieżka", spółka chce kontynuować prace nad rozwojem unikatowej technologii i ją doskonalić.

Produkcja protein z rzepaku na skalę przemysłową - zdaniem Kozłowskiej - będzie możliwa za 4-5 lat. "Wtedy żywność wzbogacona tym białkiem będzie mogła trafić na sklepowe półki i nasze stoły" - podsumowała.

Źródło: www.naukawpolsce.pap.pl

<http://laboratoria.net/felieton/26588.html>

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