

[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](#) > [Nowe technologie](#)

Całkiem nowy chleb... prosto z laboratorium



Z ziarna pszenżyta można upiec chleb o unikalnym

smaku, z dużą ilością błonnika i witamin. Ponieważ wypieka się trudniej niż inne rodzaje pieczywa, to naukowcy nad jego recepturą pracują w laboratorium, tak by udawał się też w piekarniach.

„Polska jest światowym potentatem w uprawie pszenżyta. Jest ono jednak wykorzystywane głównie na pasze oraz jako surowiec do produkcji biopaliw. W niewielkim tylko stopniu do celów żywieniowych” – powiedziała PAP dr inż. Anna Fraś z Instytutu Hodowli i Aklimatyzacji Roślin – Państwowego Instytutu Badawczego w Radzikowie.

Na wypracowanie receptury pieczywa pszenżytnio-owsianego o podwyższonej wartości prozdrowotnej otrzymała właśnie grant Narodowego Centrum Badan i Rozwoju. „Podstawowym składnikiem naszego pieczywa będzie przede wszystkim ziarno pszenżyta, które odznacza się bardzo wysokimi właściwościami odżywczymi i funkcjonalnymi” – wyjaśniła.

Pszenżyto i owies są bogatym źródłem substancji bioaktywnych, takich jak błonnik pokarmowy. Dlatego w pieczywie wypiekany z mieszanki pszenżytnio-owsianej będzie go dużo więcej niż w pieczywie np. z ziarna pszenicy.

„Ziarno owsa, które chcemy dołożyć do chleba, ma unikalne właściwości fizjologiczno-żywieniowe. Charakteryzuje się wysoką zawartością błonnika pokarmowego i wielu innych związków takich jak: polifenole, witaminy, przeciwutleniacze, a także dostępne tylko w owsie antyoksydanty - awentramidy. Jest też bogatym źródłem nienasyconych kwasów tłuszczowych” – opisała rozmówczyni PAP.

Ziarna pszenżyta z dodatkiem np. płatków czy mąki owsianej dadzą zupełnie nowy gatunek pieczywa o wysokich właściwościach prozdrowotnych i bardzo ciekawych walorach smakowych. „Pieczywo pszenżytnie różni się bowiem smakiem od pieczywa pszennego czy żytniego. Trudno opisać wrażenia, ale jest nietypowe i bardzo smaczne” – powiedziała Anna Fraś.

Problem polega na tym, że chleb z pszenżyta znacznie trudniej się wypieka. „Pszenżyto pod względem wartości wypiekowej jest trochę gorsze od pszenicy. Ma +gorszy+ gluten, który jest bardzo ważny w procesie wypieku” – tłumaczy rozmówczyni PAP.

Niektórzy naukowcy podejmowali już próby wypieku pszenżytniego chleba. Dotąd nie opracowano jednak technologicznej metody, umożliwiającej wypiek na szerszą skalę.

Na razie chleb będzie przygotowywany w laboratorium, ale być może w przyszłości jego wypiekiem zajmą się piekarze. „Chcemy opracować taką recepturę wypieku pieczywa i taki skład mieszanek pszenżytnio-owsianych, by można było je wypiekać też w tradycyjnych piekarniach, a nie tylko w laboratorium” – tłumaczy autorka badań.

„Pszenżyto jest bardzo atrakcyjne cenowo, dlatego chciałabym, aby produkty, które stworzymy, były dostępne dla przeciętnego konsumenta. Chcemy by nasz produkt znalazł się w grupie cenowej produktów takich jak chleb, ale trafił na wyższą półkę pod względem jakości” - dodała.

Jak podkreśla rozmówczyni PAP, obecnie panuje moda na różnego rodzaju nowinki kulinarne, pieczywo i produkty o działaniu prozdrowotnym. Na rynku można spotkać szeroką gamę pieczywa prozdrowotnego, które wypiekane jest z różnych gatunków zbóż - najczęściej z pszenicy i żyta. „Gdyby pieczywo pszenżytnie udało się wprowadzić na rynek, to mogłoby stać się wizytówką naszego kraju, ze względu na nasz duży potencjał produkcyjny tego zboża” – powiedziała rozmówczyni PAP.

Projekt Anny Fraś rozpocznie się na początku 2014 roku i jest przewidziany na trzy lata. Dlatego zanim będzie można spróbować pieczywa pszenżytnio-owsianego, lepiej sięgać po pieczywo z pełnego ziarna zbóż. „Zawiera ono całą okrywę owocowo-nasienną, w której znajduje się większość substancji o charakterze prozdrowotnym. Podczas produkcji tradycyjnej białej mąki są one usuwane, natomiast przy produkcji mąki z pełnego ziarna pozostają” – powiedziała Anna Fraś.

Źródło: www.naukawpolsce.pap.pl

<http://laboratoria.net/technologie/18843.html>

Informacje dnia: [Jak poradzić sobie z końcem wakacji? Zalecenia w sprawie mpox są racjonalne i adekwatne](#) [Przydatność organów do przeszczepu](#) [Naukowcy zbadali, jak powstają nowe słowa w mediach społecznościowych](#) [Telefony komórkowe nie powodują nowotworów mózgu](#) [Ryzyko zawału i udaru mózgu u kobiet](#) [Jak poradzić sobie z końcem wakacji? Zalecenia w sprawie mpox są racjonalne i adekwatne](#) [Przydatność organów do przeszczepu](#) [Naukowcy zbadali, jak powstają nowe słowa w mediach społecznościowych](#) [Telefony komórkowe nie powodują nowotworów mózgu](#) [Ryzyko zawału i udaru mózgu u kobiet](#)

Partnerzy