

[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: [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