Naukowcy SGGW wyprodukowali suszony miód

12 sierpnia 2019

Naukowcy ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie wyprodukowali suszony miód, który zawiera aż 80 proc. miodu naturalnego. Innowacyjny produkt jest w formie proszku i może być doskonałym składnikiem wielu produktów spożywczych oraz suplementów diety.

Jak poinformowała biuro promocji SGGW, „miód suszony wyprodukowany został przez zespół naukowców z Katedry Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji Wydziału Nauk o Żywności SGGW – dr hab. Katarzynę Samborską, dr inż. Aleksandrę Jedlińską, dr. inż. Artura Wiktora i prof. dr hab. Dorotę Witrową-Rajchert”.

Zaznaczono, że na rynku jest już wprawdzie dostępny miód w proszku, ale zawiera on tylko 50 proc. naturalnego produktu natomiast reszta to maltodekstryna – substancja pomocnicza mająca wysoki indeks glikemiczny (85-105), która nie jest wskazana m.in. dla cukrzyków. Innowacyjność produktu opracowanego na warszawskiej uczelni polega na zastąpieniu maltodekstryny innym dodatkiem, czyli nutriozą – nośnikiem o

właściwościach prebiotycznych, wspomagającym układ pokarmowy.

Jak wyjaśnia cytowana w informacji SGGW dr hab. Katarzyna Samborska, sztuczny miód o takich parametrach uzyskano na skutek zastosowania osuszonego powietrza w czasie suszenia rozpyłowego, dzięki czemu temperatura materiału w czasie suszenia została obniżona z 80 do 50 stopni Celsjusza. To – jak zaznaczono – dało „możliwość równoczesnego obniżenia zawartości nośnika”.

Sproszkowany miód – jak wynika z informacji – jest znakomity do wyrobów cukierniczych, nadaje się też do produktów mięsnych, np. jako dodatek przedłużający przydatność do spożycia pulpetów lub kawałków mięsa. Nowy produkt jest testowany w Zakładzie Technologii Mięsa. Są badania dowodzące, że miód można dodawać jako składnik przeciwutleniający lub posiadający właściwości antybakteryjne.

Miód wykorzystywany jest do produkcji leków, kosmetyków czy produktów spożywczych. Jednakże naturalny miód używany jest w przemyśle w małych ilościach ze względu na ograniczenia związane z jego lepką konsystencją, która utrudnia mycie urządzeń produkcyjnych. Problemem jest też szybka krystalizacja. Dlatego doskonałym rozwiązaniem dla przemysłu jest używanie miodu w proszku, choć jego wysuszenie do prostych nie należy.

Autorstwo: Anna Wysoczańska
Zdjęcie: cheerdj (CC0)
Źródło: NaukawPolsce.PAP.pl