Olejki eteryczne przedłużają świeżość chleba

6 czerwca 2014

W miarę jak ludzie szukają zdrowszych zastępników dla syntetycznych produktów czyszczących, sprejów przeciw komarom czy leków, olejki eteryczne zyskują coraz większą popularność. Teraz naukowcy badają ich potencjał w roli konserwantów. W najnowszym numerze „Journal of Agricultural and Food Chemistry" opisano jadalne filmy z olejkami goździkowym i oregano, które konserwują chleb na dłużej niż komercyjne dodatki.

Zespół Nildy de F.F. Soares z Federal University of Viçosa podkreśla, że poszukiwania nowych sposobów zabezpieczania pakowanej żywności przed zepsuciem doprowadziły część naukowców do olejków eterycznych, które skutecznie walczą z bakteriami i pleśnią. Nadal trwają jednak prace nad optymalizacją takich filmów.

Brazylijczycy postanowili sprawdzić, jak różne jadalne filmy z olejkami goździkowym i oregano będą wpływać na zachowanie świeżości chleba. Zamierzali także porównać skuteczność takich filmów i komercyjnych środków przeciwbakteryjnych/przeciwgrzybicznych.

Środkiem antypleśniowym stosowanym przy produkcji pieczywa jest propionian wapnia. Ostatnio jego popularność spadła, ponieważ niektóre badania sugerowały istnienie skutków ubocznych.

Na potrzeby eksperymentu akademicy kupili chleb bez konserwantów. Pokroili go na kromki i umieścili w plastikowych woreczkach. Niektóre kromki pokrywano filmem z olejkami eterycznymi, do części dodawano propionian wapnia. Po 10 dniach propionian wapnia tracił swoją skuteczność, a filmy z niewielką ilością olejków nadal spowalniały wzrost pleśni.

Autor: Anna Błońska
Na podstawie: American Chemical Society
Źródło: Kopalnia Wiedzy