

Polsko-chińska współpraca nad prozdrowotnym nabiałem

25 sierpnia 2023

Naukowcy z Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie oraz Uniwersytetu Technologii i Biznesu w Pekinie i innych chińskich uczelni przez kilka lat pracowali nad stworzeniem nabiału o specjalnych właściwościach zdrowotnych. Projekt DairyFunInn ruszył w roku 2019. Został zgłoszony do konkursu ogłoszonego przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju. Poradził sobie z konkurencją i zajął trzecie miejsce, otrzymując 2 miliony złotych dofinansowania. Zakończył się w lipcu, a jego efektem jest opracowanie nowego sposobu uzyskiwania wybranych frakcji białek z mleka czy maślanki, które mogą być wykorzystywane w leczeniu i zapobieganiu cukrzycy czy nowotworom.



„Te funkcjonalne składniki mleka obejmują pochodne laktozy, białka mleka oraz białka otoczki kuleczek tłuszczowych” – mówi doktor Justyna Żulewska, koordynatorka projektu po stronie polskiej. „Nie szukaliśmy w ciemno. Z wcześniejszych badań wiemy, które frakcje białek są nośnikami określonych peptydów i jakie mają właściwości. Pytanie brzmiało: które z nich można

zaimplementować do wybranych napojów mlecznych bez zmiany ich właściwości sensorycznych, bez zmiany ich jakości, bez konieczności zmiany procesu technologicznego i ponoszenia dodatkowych kosztów? Drugie pytanie brzmiało: co powstaje w przewodzie pokarmowym człowieka po spożyciu produktów, które zawierają określone frakcje białek” – dodaje.

Uczona przypomina, że białka mleka to źródło peptydów o właściwościach zapobiegających rozwojowi nadciśnienia, mają też właściwości antybakteryjne, przeciwutleniające i opioidowe, poprawiają zatem sen. Gdy spożywamy kazeinę w naszym przewodzie pokarmowym powstają wolne aminokwasy, aktywne biologicznie peptydy, a ich działanie prozdrowotne zależne jest od rodzaju trawionego białka i procesów technologicznych zastosowanych podczas przygotowania produktu.

Wyniki prac zweryfikowano już w skali przemysłowej, co wskazuje, że można je przełożyć na działania praktyczne. Dlatego też Uniwersytet Warmińsko-Mazurski chce zgłosić w Urzędzie Patentowym wniosek o ochronę sposobu uzyskiwania wytypowanych frakcji białek. Wdrożeniem wyników badań do produkcji zajmie się powołane w ramach projektu Funkcjonalne Centrum Badawczo-Rozwojowe Mleczarstwa. W przyszłości będzie ono prowadziło podobne działania odnośnie innych wyników polsko-chińskich badań.

Autorstwo: Anna Błońska

Na podstawie: Uniwersytet Warmińsko-Mazurski

Źródło: KopalniaWiedzy.pl