



KBiM 6/2024

Wyniki ekspertyzy z dnia Ekspertyza z dnia 19.01.2024

Wyniki ekspertyzy dotyczącej zawartości glukanów w próbkach owocnika Soplówki jeżowatej oraz odtłuszczonego owocnika Soplówki jeżowatej:

Nazwa próbki	Glukany całkowite [g/100g]	α -glukan [g/100g]	$\beta(1,3)/(1,6)$ -glukan [g/100g]
Owocnik Soplówki jeżowatej	27,6 \pm 0,8	2,7 \pm 0,5	25,0 \pm 0,7
Odtłuszczonego owocnika Soplówki jeżowatej	20,1 \pm 0,6	1,8 \pm 0,1	18,3 \pm 0,6

Badania wykonała: dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW

Szkoła Główna Gospodarstwa
Wiejskiego - SGGW

Instytut Nauk o Żywności

Katedra Biotechnologii i
Mikrobiologii Żywności

ul. Nowoursynowska 159 C
bud. 32 / pokój 1009
02-776 Warszawa

+48 22 59 376 53

kbmz@sggw.edu.pl
www.sggw.pl

Metodyka

Oznaczenia wykonano w trzech powtórzeniach dla każdej próbki. Wykorzystano procedurę analityczną testu enzymatycznego β -Glukan Assay Kit K-YBGL (Yeast and Mushroom), firmy Megazyme

Badania zostały przeprowadzone z wykorzystaniem aparatury zakupionej w ramach projektu „Centrum żywności i żywienia - modernizacja kampusu SGGW w celu stworzenia Centrum Badawczo-Rozwojowego Żywności i Żywienia (CŻiŻ)” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020 (nr projektu RPMA.01.01.00-14-8276/17).

Anna Bzducha-Wróbel

KIEROWNIK KATEDRY


/ Prof. dr hab. Małgorzata Gniewosz /