

Wyniki ekspertyzy z dnia 19.09.2024

Wyniki ekspertyzy dotyczącej zawartości glukanów i polisacharydów w próbce odtłuszczonego owocnika Soplówki jeżowatej:

Nazwa próbki	Glukany całkowite [g/100g]	α -glukan [g/100g]	$\beta(1,3)/(1,6)$ -glukan [g/100g]	Polisacharydy (w przeliczeniu na cukry ogółem) [g/100g]
Odtłuszczony owocnik Soplówki jeżowatej	24,1 \pm 0,1	0,2 \pm 0,0	23,9 \pm 0,1	54,2 \pm 2,1

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 próbki. Wykorzystano procedurę analityczną testu enzymatycznego β -Glucan Assay Kit K-YBGL (Yeast and Mushroom), firmy Megazyme. Polisacharydy w przeliczeniu na cukry ogółem oznaczono metodą spektrofotometryczną z DNS po uprzedniej hydrolizie kwasowej preparatu.

Anna Bzducha-Wróbel