



KBiH 6 / 2024

Wyniki ekspertyzy z dnia Ekspertyza z dnia 19.01.2024

Wyniki ekspertyzy dotyczące zawartości glukanów
w próbkach owocnika Sopłówki jeżowatej oraz odtłuszczonego
owocnika Sopłówki jeżowatej:

Nazwa próbki	Glukany całkowite [g/100g]	α -glukan [g/100g]	$\beta(1,3)/(1,6)$ - glukan [g/100g]
Owocnik Sopłówki jeżowatej	27,6 $\pm$ 0,8	2,7 $\pm$ 0,5	25,0 $\pm$ 0,7
Odtłuszczony owocnik Sopłówki 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 -Glucan
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

M. Gniwosz
/Prof. dr hab. Małgorzata Gniwosz /