Bay Zoltán Kutatóközpont

TUDOMÁNY ÉRTED PODCAST



Hírlevél
11. RÉSZ

EGÉSZSÉG VAGY HYPE? MI ZAJLIK A FERMENTÁLT ITALOKBAN?

Tudomány és fenntarthatóság
MEC_N: 149424

Mitől lesz egy ital valóban fermentált? Mi történik a palackban, és mi a különbség a probiotikus, prebiotikus és posztbiotikus termékek között? A Tudomány Érted podcast új epizódjában a kombucha és a vízikefir világán keresztül járjuk körül a fermentáció tudományát és hagyományait. Megmutatjuk, mi minden szükséges ahhoz, hogy néhány alapanyagból egy új élelmiszeripari termék szülessen, és hogyan segíti ezt a biotechnológiai kutatás.

A BESZÉLGETÉS RÉSZTVEVŐI

- **Hodik Tibor**, a natu.farm alapítója
- **Dr. Hegyi Ádám**, a Bay Zoltán Kutatóközpont Biotechnológiai Divíziójának igazgatója
- A beszélgetést vezeti: **Dr. Vida Ádám**, K+F igazgató, Bay Zoltán Kutatóközpont

AZ EPIZÓDBÓL TÖBBEK KÖZÖTT MEGTUDHATOD

- Mi a fermentáció, és milyen szerepet játszanak benne a mikroorganizmusok?
- Mi a különbség az élő kultúrát tartalmazó és a hőkezelt termékek között?
- Mit jelentenek a probiotikus, prebiotikus és posztbiotikus elnevezések?
- Miért fontos az alapanyagok minősége, az eltarthatóság és a stabil gyártási technológia?
- Hogyan segítik a laboratóriumi vizsgálatok az új italok fejlesztését?
- Milyen lehetőségeket kínálnak a fermentált italok alkoholmentes alternatívaként?

Nézz a palack mögé, és ismerd meg, hogyan találkozik a fermentálás hagyománya a modern biotechnológiával!



Hallgasd meg a teljes epizódot YouTube-on:
MEGNÉZEM MOST

Üdvözlettel: A BaY Zoltán Podcast csapata

Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Hivatal / AZ NKFI ALAPBÓL MEGVALÓSULÓ PROGRAM

Fenntartható. Tudatos. Fejlődés.