

JÓZEFA CHRZANOWSKA, ANNA DĄBROWSKA, MAREK SZOŁTYSIK

Katedra Funkcjonalnych Produktów Żywnościowych, Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności,
Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

BIAŁKA SERWATKOWE – JAKO NUTRACEUTYKI O WŁAŚCIWOŚCIACH PROZDROWOTNYCH

Serwatka, będąca produktem ubocznym po koagulacji kazeiny w mleku przeżuwaczy podczas produkcji sera, zawiera szeroką gamę białek charakteryzujących się wysoką wartością odżywczą oraz atrakcyjnymi właściwościami funkcjonalnymi i biologicznymi. Ich zastosowanie stale wzrasta zarówno w profilaktyce, jak i terapii wielu chorób, zwłaszcza dietozależnych. Pod tym względem spełniają wszystkie kryteria stawiane nutraceutykom, czyli substancjom mającym zarówno wartość odżywczą, jak i farmaceutyczną, wykorzystywanym do produkcji żywności funkcjonalnej. W artykule przedstawiono właściwości głównych białek serwatkowych oraz produktów ich modyfikacji, w tym β -laktoglobuliny, α -laktoalbuminy, glikomakropeptydu, immunoglobulin, albuminy surowicy, laktoferyny, laktoperoksydazy, lizozymu i osteopontyny.

Słowa kluczowe:

korzyści zdrowotne, białka serwatkowe, bioaktywne białka, immunoglobuliny, laktoferyna, β -laktoglobulina, α -laktoalbumina

Odnosnik do oryginalnej pracy:

<https://www.jbrt.pl/Whey-proteins-as-nutraceuticals-of-health-benefits,151523,0,2.html>