

Lubelska Kropla Zdrowia

tekst Tomasz Nieśpiał, foto Empe Lariks

W czasach królowania na sklepowych półkach coraz większej ilości produktów modyfikowanych, z dużą dawką sztucznych konserwantów i barwników, wybory konsumentów znacznie częściej zwracają się ku żywności ekologicznej. Nie należy ona do najtańszych, ale czy zdrowie ma dla nas jakąkolwiek cenę? Receptę na znacznie wyższą jakość i niższe koszty jednego z produktów codziennego użytku znaleźli lubelscy naukowcy. W Instytucie Agrofizyki PAN w Lublinie odkryto bowiem „Kroplę Zdrowia”. Tajemnicza nazwa dotyczy oleju rzepakowego, który już niebawem jest w stanie całkowicie zastąpić dość drogą oliwę z oliwek. Profesor Jerzy Tys — posiadacz patentu na sposób jego wytwarzania i nazwę — twierdzi, że wyrób ma szansę stać się lubelskim produktem regionalnym na miarę podhalańskiego oscypka. Rozwiązanie zaproponowane przez naukowców już teraz zostało docenione sporą dotacją w kwocie 5,8 mln zł otrzymaną z europejskiego programu Innowacyjna Gospodarka. Zakupiono dotychczas silos o pojemności 7 ton, potrzebny do przechowywania rzepaku w odpowiedniej temperaturze i wilgotności.

Nowoczesna metoda produkcji pozwala na zachowanie wszystkich wartości odżywczych korzystnych dla zdrowia konsumentów. Opatentowany olej ma być produkowany na bazie rzepaku z ekologicznych upraw, w warunkach braku dostępu światła i tlenu. „Oliwka północy” — jak bywa nazywany rzepak — bogata jest w antyoksydanty tj. karotenoidy, tokoferole i sterole. Dzięki zawartości tych związków organizm pozbawiany jest wolnych rodników odpowiedzialnych za procesy starzenia i niektóre choroby np. nadciśnienie, miażdżycę, cukrzycę, alergie, nadwagę czy nowotwory. W porównaniu do tłuszczów pochodzenia zwierzęcego takich jak masło czy słonina, oleje roślinne są znacznie zdrowsze. Zawierają bowiem nienasycone kwasy tłuszczowe wpływające na spadek poziomu „złego” cholesterolu (LDL) w stosunku do tego „dobrego” (HDL). Tłuszcze są bardzo ważnym źródłem energii dla naszego organizmu. Chronią nas przed utratą ciepła,

budują błony komórkowe, oraz stabilizują narządy wewnątrz ciała. Ponadto korzystnie wpływają na procesy trawienne, będąc jednocześnie nośnikami cennych dla zdrowia witamin takich jak A, D czy E. Dla zachowania maksymalnych wartości zdrowotnych olej rozlewany będzie do małych buteleczek z ciemnego szkła, ograniczającego dostęp światła. Dla zachowania najlepszych warunków przechowywania opakowania będą dopełniane azotem. „Kropla Zdrowia nie jest produktem do smażenia, a głównie do sałatek, ponieważ przy wysokiej temperaturze zaczyna tracić swe najlepsze właściwości zdrowotne” — mówi prof. Tys. Już niebawem rusza testowa linia produkcyjna, w której sprawdzone zostanie działanie wszystkich elementów potrzebnych do rozpoczęcia tłoczenia oleju na skalę masową. Dziennie możliwe będzie wyprodukowanie około

300 l oleju w cenie 80 zł za litr. Koszt jednej butelki przy tak niewielkiej produkcji mógłby wynieść 8 zł. W przypadku masowej produkcji cena byłaby nieco niższa. Testowa produkcja nie może być jednak przeznaczona do sprzedaży. „Za zgodą sanepidu, na którą właśnie czekamy, możemy rozdać pierwsze produkty za darmo każdemu, kto się do nas zgłosi” — mówi pomysłodawca projektu. Zdrowotne działanie sprawdził na sobie osobiście sam profesor Tys: „Od roku używam tego oleju. Przez ten czas cholesterol spadł mi z 290 do 190.”

Warunkiem otrzymania dotacji była zgoda na udostępnienie patentu inwestorom chętnym do uruchomienia produkcji na skalę masową. Po olej już zaczynają się zgłaszać pierwsi chętni m.in. Warszawski Instytut Żywności i lekarze zajmujący się chorobami serca. Wkrótce okaże się kto pierwszy rozpocznie produkcję i jak szybko olej trafi na nasze stoły. ■

