**Informacja prasowa**

**Chorzów, 06.12.2023 r.**

**Drożdże i ich zastosowanie w przemyśle spożywczym**

**Drożdże to grzyby jednokomórkowe z rodziny drożdżakowatych. Z reguły żyją i rozwijają się na podłożach zawierających cukry proste, ale nie tylko. Istnieje wiele typów drożdży, posiadających różne właściwości oraz zdolności metaboliczne. Najpopularniejsze z nich to drożdże winne, piwne, piekarnicze oraz kefirowe. Wszystkie z nich są ogólnodostępne i wykorzystywane powszechnie w produkcji spożywczej. Znajdują również szerokie zastosowanie w medycynie i kosmetologii.**

Zastosowanie drożdży w przemyśle spożywczym jest bardzo szerokie. Wykorzystuje się je głównie w dziedzinie piekarniczej. Dzięki swym właściwościom spulchniającym znajdują zastosowanie w produkcji pieczywa oraz ciast. Sprawiają, że produkty są smaczniejsze i na dłużej świeże. Nie potrzebują dodatkowych środków konserwujących. Drożdże w szerokim zakresie są także wykorzystywane w przemyśle gorzelniczym, piwowarskim i winiarskim. W procesie fermentacji wytwarzają alkohol, a produkowane trunki posiadają lepsze właściwości smakowe, aromatyczne i dłuższy termin przydatności do spożycia. Niektóre z drożdży wykorzystywane są również w fermentacji serów czy fermentowanych wyrobach mięsnych, nadając im wyjątkowych i unikalnych walorów smakowych oraz zapachowych.

*Drożdże, dzięki swoim niepowtarzalnym właściwościom fizjologicznym i biochemicznym, posiadają olbrzymi potencjał biotechnologiczny. Mogą być wykorzystywane do produkcji suplementów diety, cennych dodatków spożywczych, żywności funkcjonalnej czy leków. Charakteryzują się one bowiem wysoką wartością odżywczą. Są bogatym źródłem bezglutenowego białka, witamin zwłaszcza z grupy B, składników mineralnych, beta-glukanów, mannanów oraz cennych substancji bioaktywnych. Zastosowanie ich w codziennej suplementacji może przyczynić się do poprawy stanu zdrowia i dobrego samopoczucia. Szczególnie dedykowane są dla osób chcących wesprzeć zdrowie jelit, układu odpornościowego, a także poprawić wydolność umysłową i fizyczną organizmu. Są niezastąpione w diecie wegan i wegetarian, do której dostarczają witaminy z grupy B, niezbędne dla prawidłowego procesu krwiotwórczego i funkcjonowania układu nerwowego. Drożdże to również doskonała propozycja dla osób, które chcą w kompleksowy sposób zadbać o zdrowie i dobrą kondycję skóry, włosów oraz paznokci –* mówi **Aleksandra Smolczyk, kierowniczka ds. badań i rozwoju w onesano, producencie naturalnych suplementów diety.**

Odpowiednia dieta dla zdrowia skóry, włosów i paznokci powinna obfitować w zrównoważoną ilość tłuszczów, aminokwasów, mikroelementów, makroelementów i witamin, których drożdże są cennym źródłem. Drożdże są zasobne między innymi w biotynę, siarkę, cynk czy selen, które to składniki przyczyniają się do utrzymania zdrowych i mocnych włosów oraz paznokci. Z kolei obecność aminokwasów białkowych, witamin antyoksydacyjnych, koenzymu Q10 oraz beta-glukanu pomaga utrzymać skórę w dobrej kondycji, wykazując właściwości nawilżające, antyoksydacyjne, wzmacniające oraz regeneracyjne. Suplementacja produktami drożdżowymi może być także uzasadniona w okresie intensywnego wzrostu i dojrzewania u młodzieży, osłabienia wynikającego z niezrównoważonej diety, przemęczenia czy w przypadku problemów skórnych. Ze względu na ogromną różnorodność zawartych składników pokarmowych, drożdże to także dobra propozycja dla osób w trakcie walki z otyłością, rekonwalescencji czy antybiotykoterapii.

**\*\*\***

**Onesano** jest firmą biotechnologiczną, zaawansowanym i innowacyjnym producentem **naturalnych suplementów diety.** Sercem onesano są zakłady produkcyjne zlokalizowane w Czechowicach-Dziedzicach,posiadające własne laboratorium oraz wykwalifikowaną kadrę specjalistów. To dzięki nim onesano może szczycić się autorskimi recepturami, opatentowanymi składami i innowacyjnymi rozwiązaniami technologicznymi. Produkcja jest realizowana w oparciu o najwyższe standardy, z poszanowaniem środowiska naturalnego. Bazę linii produkcyjnych stanowi EstroVita – w 100% roślinny suplement diety zawierający kwasy omega 3,6,9, pozyskany z mieszaniny co najmniej czterech olejów, wzbogacony o naturalne witaminy oraz PostVital, suplementy diety zawierające unikalny postbiotyk **drożdży** *Yarrowia lipolytica* wpisany na listę Novel Food. Onesano jest firmą z polskim kapitałem, prowadzącą produkcję w naszym kraju i w pełni kontrolującą cały proces produkcyjny. Głównym obszarem działalności jest produkcja naturalnych suplementów diety w postaci bioestrów i unikalnego postbiotyku oraz funkcjonalnych dodatków do żywności zorientowanych na rynek spożywczy. Firma produkuje również suplementy diety dla zwierząt towarzyszących oraz posiada dedykowaną ofertę produktową dla rolnictwa. Siedziba przedsiębiorstwa mieści się w **Chorzowie.**

**Więcej informacji:**

[**www.onesano.pl**](http://www.onesano.pl)

**Kontakt dla mediów:**

Bartosz Sosnówka

E: bartosz.sosnowka@dwapiar.pl

M: 517 476 361