



IV KRAJOWE SYMPOZJUM



Łódź, 20 – 22 czerwca 2007

**INSTYTUT PODSTAW CHEMII ŻYWNOCI
WYDZIAŁ BIOTECHNOLOGII I NAUK O ŻYWNOCI
POLITECHNIKA ŁÓDZKA**

Komitety Naukowy

prof. dr hab. Zbigniew Janeczko	Uniwersytet Jagielloński, Collegium Medicum, Kraków
dr hab. Danuta Kalemba	Politechnika Łódzka
dr Iwona Konopacka-Brud	Pollena Aroma Sp. z o.o., Warszawa
dr hab. Józef Kula	Politechnika Łódzka
dr hab. Stanisław Lochyński	Politechnika Wrocławska, Wyższa Szkoła Fizjoterapii, Wrocław
prof. dr hab. Renata Ochocka	Akademia Medyczna, Gdańsk
prof. dr hab. Czesław Wawrzeńczyk	Uniwersytet Przyrodniczy, Wrocław
prof. dr hab. Tadeusz Wolski	Akademia Medyczna, Lublin
dr hab. Renata Zawirska-Wojtasiak	Akademia Rolnicza, Poznań

Komitety Organizacyjny

Radosław Bonikowski, Julia Gibka, Danuta Kalemba (przewodnicząca),
Anna Kurowska, Magdalena Sikora, Jolanta Stołowska-Druri, Anna Wajs

Wydawca: Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności Politechniki Łódzkiej

ISBN 978-83-924145-0-6

Nakład 150 egz.

Druk: DRUKARNIA „INTRO-GRAPH”

Substancje zapachowe i kosmetyczne biogenerowane w skali przemysłowej

Józef Kula,* Magdalena Sikora

Instytut Podstaw Chemii Żywności, Politechnika Łódzka
ul. Stefanowskiego 4/10, 90-924 Łódź
*jkula@snack.p.lodz.pl

Wzrost zapotrzebowania na naturalne produkty zapachowe przy ograniczonej ich dostępności ze źródeł naturalnych pociąga za sobą rozwój metod biotechnologicznych ich wytwarzania. Niebagatelną rolę odgrywa samo słowo „naturalny,” które zdominowało przemysł spożywczy i kosmetyczny i jest w tych branżach niemalże wszechobecne. Ponadto w segmencie produkcji „fine chemicals” istnieje olbrzymia konkurencja i to wymusza wprowadzanie innowacji w tym ukierunkowanych na produkcję komponentów naturalnych.

Zgodnie z regulacjami unijnymi do produktów naturalnych zalicza się również te otrzymywane z substratów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego z wykorzystaniem mikroorganizmów lub enzymów. Wiele substancji zapachowych, w szczególności estrów niższych alkoholi i kwasów tłuszczowych produkowanych jest od dłuższego czasu metodami biotechnologicznymi.

W referacie omówione będą biogenerowane związki zapachowe o dużym znaczeniu dla przemysłu spożywczego (aromatów spożywczych) i perfumeryjno-kosmetycznego (m.in. wanilina, γ -dekalakton, alkohol β -fenyloetylowy), a także inne substancje stosowane w kosmetykach.