

Lody z soplówką jeżowatą (*Hericium erinaceus*)

Przedstawiamy koncepcję produktu łączącego walory smakowe z innowacyjnymi rozwiązaniami w obszarze żywności funkcjonalnej. Sektor lodziarski ulega dynamicznym zmianom, napędzanym postępem technologicznym oraz rosnącą świadomością konsumentów. Współczesne lody przestają być jedynie deserem – coraz częściej postrzegane są jako produkt premium, prozdrowotny i zgodny z wartościami środowiskowymi.

Kluczowym składnikiem receptury jest soplówka jeżowata (*Hericium erinaceus*), znana również jako *Lion's Mane mushroom* – grzyb adaptogenny, uznawany za *superfood*. Od wieków ceniony w tradycjach kulinarnych i medycznych Azji, dziś stanowi przedmiot licznych badań naukowych. Wskazują one na jego interesujący potencjał w zakresie wspierania naturalnych procesów organizmu, odporności oraz równowagi metabolicznej. Zwraca się także uwagę na możliwe właściwości wspomagające funkcje kognitywne – pamięć, koncentrację i zdolność uczenia się – co czyni *Lion's Mane* inspiracją dla innowacyjnych rozwiązań w obszarze żywności funkcjonalnej i premium.

Cechy sensoryczne produktu:

- kremowa konsystencja,
- subtelna nuta goryczki,
- aromat kawowy wyróżniający się na tle klasycznych deserów mlecznych.

Lody z soplówką jeżowatą wpisują się w globalny trend żywności funkcjonalnej i premium. To propozycja skierowana do świadomych konsumentów, którzy oczekują synergii przyjemności smaku i innowacyjnych wartości żywieniowych.

Skład produktu:

mleko pełne, śmietanka, odtłuszczone mleko w proszku, sacharoza, soplówka jeżowata (*Hericium erinaceus*)

Produkt opracowany przez zespół z Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.

Osoba do kontaktu: dr inż. Marika Bielecka, marika.bielecka@uwm.edu.pl

Literatura:

1. Sawicka J., Superfood w deserze – właściwości lodów z dodatkiem soplówki jeżowatej. XLVII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu Polskiej Akademii Nauk „Doskonalenie żywności i żywienia dla zachowania komfortu życia człowieka” 3-4 lipca 2025, Olsztyn <https://jubinutrifoodconf.uwm.edu.pl/materialy-konferencyjne/>