FUNK MILK PROJEKT BEMUTATÁSA

Az utóbbi években a tudatos vásárlók és fogyasztók számának dinamikus bővülését lehet tapasztalni világszerte, melynek megfelelően az élelmiszeripar aktuálisan 3 fő stratégiai fejlesztési irányt mutat:

- funkcionális élelmiszerek változatainak bővítése,
- organikus vagy bio élelmiszerek előállításának növelése,
- speciális élelmiszerek minőségbiztosítási rendszerének fejlesztése.

Jelen projektünkben a specifikált tejtermékek fejlesztési irányának meghatározásakor erre alapoztunk.

A projekt célja: Teljes innovációs láncok átfogó, új kutatási eredmények alkalmazására épülő technológiai és termékfejlesztések megvalósítása, melynek eredményeképpen új, klinikailag is tesztelt, garantált hatású, bioaktív hatóanyagokat tartalmazó funkcionális élelmiszerek előállítását szolgáló technológiákat dolgozunk ki.

A fejlesztés eredményeképpen 3 fő csoportba sorolható, pozitív élettani hatású speciális tejalapú élelmiszer kört kívánunk kifejleszteni:

- nyomelemekkel és bioaktív anyagokkal dúsított joghurtok,
- életkor specifikus tápszerek,
- koagulált tejkészítmények.

A kitűzött feladatok megvalósítására az Eszterházy Károly Főiskola Eger, a Debreceni Egyetem Agrár és Gazdasági Tudományok Centruma, mint tudásközpont, valamint az Egertej Kft., Instantpack Kft., Instant Products Zrt., Y-FOOD Kft., mint technológia központ hozott létre konzorciumot.

Az NKTH által Nemzeti Technológiai Program keretében támogatásra érdemesnek minősítette a **„Tejféleségek bioaktív anyagainak feltárása, alkalmazásuk exportképes, klinikailag tesztelt új termékekben és új bioszenzorok kifejlesztése" c.** projekt javaslatot. A programon belül az Y-Food Kft. három termékkör kifejlesztését tűzte ki célul, melyek az alábbiak:

1. Inulin tartalmú funkcionális tejtermékek:

- inulin tartalmú félkemény kecskesajt,
- inulin tartalmú kecskejoghurt,
- inulin tartalmú kecske kefir,
- inulin tartalmú juhtúró.

2. Alfa –linolén sav tartalmú funkcionális tejtermékek:

- alfa-linolén sav tartalmú kecske joghurt,
- alfa-linolén sav tartalmú kecske kefir,
- alfa-linolén sav tartalmú kecskesajt krém.

3. Probiotikus mézes funkcionális tejtermékek:

- probiotikus mézes joghurt,
- probiotikus mézes – gyümölcsös joghurt.

Az első munkaszakaszban, melynek megvalósítása 2009 évben történt, a kifejlesztendő termékek labor és félüzemi gyártásának modellezésével kialakítottuk azok gyártástechnológiai tervét.

pdfMachine
A pdf writer that produces quality PDF files with ease!
Produce quality PDF files in seconds and preserve the integrity of your original documents. Compatible across nearly all Windows platforms, simply open the document you want to convert, click "print", select the "Broadgun pdfMachine printer" and that's it! Get yours now!