

Projekt azonosító adatok:

program és alprogram megnevezése:	Észak - alföldi régió – Kutatás – fejlesztési és innovációs program EA_KFI_07 (2008)
a projekt azonosítója:	yfoodmez
szereződés száma:	PKR azonosító BAROSS_EA07-EA-ONKFI_07-2008-0008
címe magyarul:	„Gyógyító méz- új típusú funkcionális élelmiszer kifejlesztése ”
projekt honlapja:	www.agrinnova.yfood.hu
megvalósításának kezdete és vége:	(év, hónap, nap – év, hónap, nap) 2010.03.01.-2011.10.30.
projektvezető neve:	Daróczy Lajos
címe:	4100 Berettyóújfalu Dózsa Gy. u 28/A
telefon:	+36 54 500 038
mobiltelefon:	+ 36 30 9 587-151
e-mail:	yfood@t-email.hu
honlapja:	www.agrinnova.yfood.hu

A projekt eredményeinek rövid összefoglalója

A projekt kitűzött célja: gyógynövény hatóanyagok, természetes úton, méhek segítségével történő mézbe juttatása eddig nem alkalmazott eljárás kifejlesztésével, mely új típusú funkcionális élelmiszert eredményez. A projekt megvalósítást két szakaszra osztottuk:

Az első szakaszban: kidolgoztuk a gyógynövény szirup előállítási technológiáját, (10 gyógynövény bevonásával), etetési kísérletek történtek egyedi méhcsaládokkal, a kapott terméket analitikai és beltartalmi vizsgálatoknak vetettük alá.

A második szakaszban: felülvizsgáltuk és módosítottuk a gyógynövény szirup előállítási technológiáját, állomány szintű etetési kísérletek történtek, a kapott termékek ismételt analitikai és beltartalmi kontroll vizsgálatoknak vettettük alá, kidolgoztuk az új termékek csomagolási technológiáját, megteremtettük a forgalomba hozatalhoz szükséges üzemi feltételeket, elvégeztük a termékek fogyasztói tesztelését. Tudományos konferenciákon ismertettük eddig elért eredményeinket, és előkészítettük a technológia szabadalom útján történő védettségét.

Munkánkat összegezve, igazoltuk azon kiindulási hipotézisünket, hogy a gyógynövény hatóanyagok egy természetes eljárással eredményesen kivonhatók, és a kidolgozott etetési technológiával a méhek útján hasznosítva, egy új funkcionális élelmiszert kaptunk.

A projekt eredményes megvalósításának feltétel volt a közreműködő méhészek innovatív munkája, és az Észak – Alföldi Operatív Program biztosította támogatási forrás.

Summary of project's results

The objective of the project: herbal active substances produced in a natural manner by developing a process that has not been applied yet and through which the honey bee is used to allocate these substances into its honey and accordingly a new type of functional food is acquired. The project was divided into two stages:

The first stage: we developed an herbal syrup production's technology (involving 10 herbs), unique feeding experiments have been applied on bee colonies, acquired product was subjected to analytical and nutritional tests.

The second stage: we revised and modified technology of the herbal syrup production where nutritional control tests took place on bee population level, obtained product was subjected anew to analytical and nutritional tests. We developed a new products packaging technology, as we have also created working conditions necessary for marketing them. We also carried out the products' consumer tests. We described results achieved so far in scientific conferences as we have also paved the way to procedures necessary for issuing a technology-protected patent.

Summarizing our work, we confirm that we have managed to prove our initial hypothesis according to which herbal active ingredients can be effectively extracted through a natural process, and a developed bee feeding technology by utilizing the bees themselves in the process where a new functional food is acquired. The successful implementation of the project was a precondition for gaining cooperation and innovative work of the beekeepers involved in it. The Northern Plain Region's Operational Programme secured funding sources.