

**Jakość odżywcza i prozdrowotna makaronów z pszenicy durum
wzbogaconych suszem z grzybów posiadających udokumentowany
potencjał prozdrowotny**

Źródło finansowania: Ministerstwo Edukacji i Nauki

Konkurs: Doktorat wdrożeniowy

Podmiot/podmioty realizujący/realizujące: Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

PZZ Lubella GMW Sp. z o.o. Sp.k.

Kierownik: promotor - dr hab. Urszula Złotek, prof. uczelni

Nr projektu: DWD/3/58/2019

Okres realizacji: 1.10.2019 – 31.10.2023

Wartość: 309 522,32 zł

Streszczenie: PZZ Lubella GMW Sp. z o.o. Sp.k. jest przedsiębiorstwem aktywnie poszukującym nowych, innowacyjnych rozwiązań (surowce, dodatki, produkty, technologie) dla przemysłu rolno-spożywczego z zakresu upraw i przetwórstwa zbóż (pszenice zwyczajne i pszenice durum) oraz produkcji funkcjonalnych i wysokiej jakości wyrobów spożywczych (mąk, makaronów, zbożowej galanterii śniadaniowej, paluszków). Na rynku istnieje bardzo dużo firm produkujących różne rodzaje makaronu. Makaron jest bardzo powszechnym produktem spożywczym, często wybieranym przez konsumentów, ale współczesny konsument z racji możliwości wyboru oraz rosnącej wiedzy na temat wpływu żywności na zdrowie człowieka jest coraz bardziej wymagający. O wyborze produktu decyduje nie tylko jego wartość odżywcza, ale również inne cechy tj. właściwości bioaktywne wpływające na zapobieganie różnego rodzaju chorobom (zwłaszcza chorobom cywilizacyjnym) czy atrakcyjność organoleptyczna. Te przesłanki wymuszają wprowadzenie zmian w przemyśle spożywczym związanych przede wszystkim z wdrażaniem innowacyjnych technologii w produkcji żywności. W fortyfikowanych produktach mogą zachodzić interakcje pomiędzy składnikami matrycy i związkami bioaktywnymi surowców używanych do wzbogacania, dlatego aby potwierdzić jakość prozdrowotną wyprodukowanych makaronów konieczne są

badania przeprowadzone w jednostce naukowej dotyczące aktywności biologicznej i potencjalnej biodostępności związków biologicznie czynnych gotowego produktu. Dlatego też podjęto współpracę pomiędzy Uniwersytetem Przyrodniczym w Lublinie oraz firmą PZZ Lubella GMW Sp. z o.o. Sp.k w ramach programu „Doktorat wdrożeniowy”. Celem pracy będzie opracowanie i optymalizacja technologii oraz analiza jakości sensorycznej, cech fizykochemicznych oraz właściwości odżywczych i prozdrowotnych makaronów z pszenicy durum wzbogaconych suszem z wybranych grzybów.

Hipoteza badawcza, która w toku badań nad realizacją doktoratu ma być zweryfikowana zakłada, że makaron wzbogacony suszem z grzybów o udokumentowanych właściwościach prozdrowotnych będzie charakteryzował się zwiększonym potencjałem nutraceutycznym oraz akceptowalnym poziomem cech organoleptycznych i fizykochemicznych.