

Opracowanie innowacyjnej receptury i technologii produkcji makaronu długiego typu spaghetti o bardzo niskim indeksie glikemicznym (IG40) i niskim ładunku glikemicznym (ŁG10)

Źródło finansowania: Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego

Konkurs: Program Operacyjny Inteligentny Rozwój 2014-2020. Działanie 2.3 Proinnowacyjne usługi dla przedsiębiorstw, Poddziałanie 2.3.2 Bony na innowacje dla MŚP w ramach II Osi priorytetowej. Wsparcie otoczenia i potencjału przedsiębiorstw do prowadzenia działalności B+R+I

Podmiot/podmioty realizujący/realizujące: Wytwórnia Makaronu Domowego Pol-Mak S.A.
Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

Kierownik: dr hab. inż. Aldona Sobota, prof. uczelni

Nr projektu: VKR/U-356/TŻ/2021

Okres realizacji: 01.06.2022 do 31.12.2023

Wartość: 386 478,30 PLN

Streszczenie: Celem projektu jest opracowanie receptury i technologii produkcji makaronu długiego typu spaghetti o bardzo niskim indeksie glikemicznym i niskim ładunku glikemicznym. W ramach projektu wybrano i zbadano właściwości fizyko-chemiczne surowców o udowodnionym naukowo potencjale hipoglikemicznym. Na bazie uzyskanych wyników opracowano różne warianty recepturowe spaghetti. Następnie w warunkach półtechniki laboratoryjnej przeprowadzono badania procesu tłoczenia i suszenia spaghetti. Wskazano parametry technologiczne gwarantujące uzyskanie dobrych jakościowo produktów. Przy zastosowaniu opracowanych parametrów procesu produkcji spaghetti, wyprodukowano makaron, który następnie poddano badaniom właściwości fizyko-chemicznych, jakości kulinarnej i cech organoleptycznych. Na podstawie uzyskanych wyników badań wskazano próby spaghetti cechujące się akceptowalną jakością kulinarną i organoleptyczną. W wybranych próbach zbadany zostanie IG i ŁG in vivo. Badania IG i ŁG spaghetti prowadzone są w Poradni Dietetycznej SGGW w Warszawie. Dotychczas przebadano 5 prób

makaronu, spośród których wytypowano próby o IG <40% i ŁG <10%. Obecnie badania są kontynuowane.