

Systemy produkcji i pakowania żywności zapewniające zachowanie jej bioaktywnych składników ważnych w profilaktyce chorób cywilizacyjnych

Źródło finansowania: Ministerstwo Edukacji i Nauki

Konkurs: Regionalna Inicjatywa Doskonałości

Podmiot/podmioty realizujący/realizujące: Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

Kierownik projektu: prof. dr hab. Joanna Stadnik

Nr projektu: 029/RID/2018/19

Okres realizacji: 1.01.2019-31.12.2023

Całkowita wartość projektu: 11 927 330 zł

Zadanie 1. Technologie produkcji i przetwarzania mleka o podwyższonej zawartości składników bioaktywnych lub obniżających nadwrażliwość pokarmową.

Kierownik: dr hab. Aneta Brodziak prof. uczelni

Numer wewnętrzny: ZKW/RID/1

Zadanie 2. Optymalizacja metod zachowania substancji biologicznie czynnych w projektowanym kulinarnym mięsie wołowym i cielęcym

Kierownik: dr hab. inż. Piotr Domaradzki prof. uczelni

Numer wewnętrzny: ZKW/RID/2

Zadanie 3. Badania nad innowacyjnymi produktami mięsnymi o obniżonej zawartości azotanów wytwarzanymi w oparciu o surowiec pozyskiwany z tuczników pochodzących z różnych systemów utrzymania

Kierownik: dr hab. inż. Karolina Wójciak prof. uczelni

Numer wewnętrzny: VKZ/RID/3

Zadanie 4. Optymalizacja parametrów produkcji, pozyskania, przechowywania oraz przetwarzania produktów lokalnej akwakultury, miódów oraz jaj w celu zachowania substancji bioaktywnych

Kierownik: dr hab. inż. Piotr Skąlecki prof. uczelni

Numer wewnętrzny: ZKW/RID/4

Zadanie 5. Surowce i produkty roślinne oraz grzybowe jako źródło substancji bioaktywnych

Kierownik: prof. dr hab. Małgorzata Materska

Numer wewnętrzny: VKCH/RID/5

Zadanie 6. Niekonwencjonalne metody utrwalania i pakowania surowców oraz produktów żywnościowych

Kierownik: dr Monika Sachadyn-Król

Numer wewnętrzny: VKCH/RID/6

Zadanie 7. Analiza w warunkach *in vitro* aktywności biologicznej produktów pochodzenia grzybowego, roślinnego i zwierzęcego

Kierownik: dr hab. Magdalena Polak-Berecka prof. uczelni

Numer wewnętrzny: VKT/RID/7

Streszczenie: Celami projektu są:

1. Podniesienie poziomu badań naukowych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia poprzez prowadzenie innowacyjnych prac badawczych dotyczących systemów produkcji, przetwarzania i pakowania żywności zapewniających zachowanie jej bioaktywnych składników ważnych w profilaktyce chorób cywilizacyjnych, których wyniki będą publikowane w czasopiśmie naukowych ujętych w wiodących, indeksowanych, międzynarodowych bazach o największym zasięgu oraz monografiach naukowych publikowanych w renomowanych wydawnictwach
2. Zwiększenie znaczenia badań naukowych realizowanych w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie w dyscyplinie technologia żywności i żywienia w międzynarodowym środowisku naukowym poprzez udział w międzynarodowych kongresach i konferencjach naukowych oraz współpracę z ośrodkami naukowymi za granicą m.in. dla wspólnego aplikowania o środki w ramach programów finansowania badań naukowych i innowacji w Unii Europejskiej

3. Zwiększenie innowacyjności i konkurencyjności podmiotów gospodarczych województwa lubelskiego, w tym rolników i małych przedsiębiorstw branży rolno-spożywczej poprzez wykorzystanie nowatorskich rozwiązań technologicznych opracowanych w ramach projektu
4. Zwiększenie liczby chronionych prawnie nowych rozwiązań dotyczących systemów produkcji, przetwarzania i pakowania żywności zapewniających zachowanie jej bioaktywnych składników ważnych w profilaktyce chorób cywilizacyjnych poprzez zgłoszenia patentowe rozwiązań powstałych w ramach projektu
5. Zwiększenie potencjału badawczego Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie w dyscyplinie technologia żywności i żywienia poprzez zakup specjalistycznej aparatury naukowo-badawczej
Realizacja tych celów ma umożliwić intensywny rozwój potencjału badawczego Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Planowane efekty projektu

1. Transfer wiedzy dotyczącej systemów produkcji, przetwarzania i pakowania żywności na bazie rodzimych i regionalnych surowców wysokiej jakości bogatej w bioaktywne składniki ważne w profilaktyce chorób cywilizacyjnych przyczyni się do wzrostu konkurencyjności regionalnych producentów i przetwórców żywności wpływając tym samym na funkcjonowanie otoczenia społeczno-gospodarczego w regionie lubelskim.
2. Ukierunkowane, interdyscyplinarne badania umożliwią opracowanie receptur produktów spożywczych i innowacji procesowych, które wniosą zasadniczy wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia.
3. Precyzyjny dobór tematów badawczych o charakterze interdyscyplinarnym przyczyni się do integracji środowiska naukowców zajmujących się technologią żywności i prowadzenia badań konkurencyjnych w skali europejskiej.