

Zastosowanie serwatki do otrzymywania prozdrowotnej i funkcjonalnej żywności ekologicznej

Źródło finansowania: Ministerstwo Edukacji i Nauki

Konkurs: Doktorat wdrożeniowy

Podmiot/podmioty realizujący/realizujące: Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
JK Sp. z .o.o.

Kierownik: dr hab. Bartosz Sołowiej, prof. uczelni

Nr projektu: DWD/6/0210/2022

Okres realizacji: od 1.10.2022 do 30.09.2026

Wartość: 309 522,32 zł

Streszczenie: Celem naukowym projektu jest otrzymanie prozdrowotnych i funkcjonalnych produktów ekologicznych pochodzenia zwierzęcego (produkty mleczne i mięsne; żywność dla zwierząt: przekąski serowe/gryzaki jadalne) z wykorzystaniem ekologicznej serwatki (ang. whey), stanowiącej produkt odpadowy przy produkcji serów. Podczas ukwaszania mleka i produkcji serów twarogowych oraz dojrzewających w serwatce obok drobnoustrojów pozostaje szereg metabolitów szczepów bakterii kwasu mlekowego, często probiotycznych, o właściwościach bakteriostatycznych i bakteriobójczych (np. kwas mlekowy oraz bakteriocyny), które wspomagają działanie soli i innych czynników utrwalających wyroby mięsne, mogą zapewnić naturalne właściwości konserwujące. Wykorzystanie serwatki otrzymywanej jako produkt uboczny podczas produkcji serów to przede wszystkim opłacalność ekonomiczna i działanie prośrodowiskowe. Ponadto zaoferowanie konsumentom nowych produktów ekologicznych o właściwościach prozdrowotnych i funkcjonalnych.