

Tytuł projektu: Innowacyjne rozwiązanie w zakresie poprawy wartości żywieniowej produktów mięsnych z mięsa indyka o cechach żywności wygodnej

Źródło finansowania: Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa

Konkurs: Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 działanie M16 „Współpraca” VI nabór

Podmiot/podmioty realizujący/realizujące:

Lider: Zakład Mięсны „Mościbrody” Sp. z o.o.

Partner: Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie - Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego

Partner: Mateusz Niedzielak

Partner: Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego

Kierownik: dr hab. inż. Małgorzata Karwowska , profesor uczelni

Nr projektu: 00085.DDD.6509.00064.2022.07

Okres realizacji: od 26.05.2023 do 31.12.2024

Wartość: 3 962 475 zł (w tym UP: 268 216,27 zł)

Streszczenie:

Celem projektu jest opracowanie i wdrożenie innowacyjnego rozwiązania w zakresie poprawy walorów żywieniowych przy jednoczesnym wydłużeniu terminu przydatności do spożycia surowych wyrobów mięsnych bez dodatku syntetycznych dodatków, wyprodukowanych z mięśni udowych indyków z dodatkiem roślin strączkowych oraz kultur bakteryjnych SafePro. Cele szczegółowe projektu obejmują: opracowanie rozwiązania dającego możliwość wzbogacenia wyrobów w błonnik pokarmowy przy jednoczesnym zachowaniu akceptowalnych cech sensorycznych produktów; opracowanie innowacyjnego rozwiązania wprowadzania kultur bakteryjnych SafePro na powierzchnię produktu mięsnego w formie powłok jadalnych; określenie trwałości wyrobów mięsnych wyprodukowanych bez syntetycznych dodatków poprzez zastosowanie bioprotekcji polegającej na wprowadzeniu do produktu kultur bakteryjnych SafePro w celu poprawy bezpieczeństwa mikrobiologicznego oraz wydłużenia trwałości.

Rezultatem projektu będzie zatem opracowanie i wdrożenie innowacyjnego produktu z mięsa indyczego o wysokiej wartości żywieniowej i cechach żywności wygodnej.