

Na podstawie § 8 ust. 6 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2015 r. w sprawie stawek dotacji przedmiotowych dla różnych podmiotów wykonujących zadania na rzecz rolnictwa (Dz. U. 2015 poz. 1170), udzielona została dotacja na zadanie: **Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: Badania nad optymalizacją oraz rozwojem innowacyjnych rozwiązań w zakresie przetwórstwa w celu podnoszenia wartości prozdrowotnych produktów ekologicznych**, którego kierownikiem jest **prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska**

Celem projektu są badania nad optymalizacją innowacyjnych, wysokobiałkowych i prozdrowotnych produktów ekologicznych.

Żywność znana na świecie jako „meal replacement” obejmuje zamienniki pełnowartościowego posiłku w postaci batonu, proszku do sporządzenia napoju czy zupy i jest prężnie rozwijającym się segmentem rynku żywnościowego. Szacuje się, że światowy rynek takich produktów będzie w 2020 r.¹ Produkty typu „meal replacement” powinny zapewnić 100% zalecanego dziennego spożycia dla co najmniej 12 niezbędnych witamin i minerałów, 8 do 10 g białka i około 300 kalorii na porcję². Jedną z coraz szybciej rozwijających się grup produktów są batony wysokobiałkowe. Produkty te zawierają więcej białek (powyżej 20 g białka na porcję) i błonnika, mają niską zawartość węglowodanów i sodu, zawierają także witaminy, substancje mineralne i przeciwutleniacze. Batony proteinowe dedykowane są szczególnie świadomym konsumentom, aktywnym fizycznie, dbającym o zdrowie, odchudzającym się czy kontrolującym wagę.

W badaniach planuje się opracowanie składu i technologii wytwarzania produktu wysokobiałkowego w postaci batonu, z przeznaczeniem dla osób aktywnych fizycznie i dbających o zdrowie. Podstawowym surowcem będą ekologiczne: koncentrat białek serwatkowych, prebiotyk i dodatki prozdrowotne (np. liofilizowane owoce jagody kamczackiej lub goji, nasiona chia, suszone owoce).

Rezultaty projektu będą opublikowane w grudniu 2017r. w postaci raportu dostępnego w wersji elektronicznej na stronie internetowej MRiRW, jak również w postaci publikacji naukowych. Rezultaty badań będą dostępne nieodpłatnie dla wszystkich przedsiębiorstw działających w danym sektorze lub podsektorze rolnym lub leśnym.

¹ <http://www.marketwatch.com/story/meal-replacement-market-to-see-71-cagr-worth-12b-by-2020-2016-05-06-220317> [dostęp online: 27.01.2017]

² Childs, J. L., Yates, M. D., & Drake, M. A. (2007). Sensory properties of meal replacement bars and beverages made from whey and soy proteins. *Journal of food science*, 72(6), S425-S434.