



Tytuł projektu: Nowa linia produktów z przerobu nasion konopi

Kierownik/Koordynator projektu: Grażyna Czarnecka

Celem projektu było opracowanie nowej linii produktów powstałych z przerobu nasion konopnych w tym białka konopnego i zagospodarowanie łuski powstałej przy obłuskiwaniu nasion. Uzyskano 2 produkty o unikatowych właściwościach – przekąski białkowe uzyskane w trakcie formowania z alginianem oraz kompozycję zawierającą łuskę konopną będącą produktem odpadowym procesu obłuskiwania nasion konopnych. Powstały w projekcie produkt przekąska białkowa, posiada charakter produktu żywnościowego skierowanego dla osób świadomych walorów prozdrowotnych płynących ze spożywania białka konopnego. Proteiny konopne to kompletne źródło białka tzn. że posiada wszystkie niezbędne aminokwasy egzogenne. W szczególności posiada prawie dwukrotnie wyższą zawartość argininy - aminokwasu, z którego powstaje w organizmie tlenek azotu, posiadający zdolność do rozszerzania światła naczyń krwionośnych i poprawiania ukrwienia oraz odżywienia komórek mięśniowych. Białko konopne jest lekkostrawne i hipoalergiczne dzięki obecności edystyny (prostej globuliny), wchodzącej w skład osocza krwi biorącej udział w procesach odpornościowych ustroju. Spożycie białka konopnego ma korzystny bilans pH, co jest bardzo ważne w utrzymaniu równowagi kwasowo-zasadowej. Drugi produkt tj. kawa konopna

z łusek konopnych stanowi doskonałe uzupełnienie oferty produktów spożywczych IWNiRZ. Ze względu na fakt, iż na rynku funkcjonują produkty o nazwie kawa konopna, a zawierające prażone całe nasiona konopne lub elementy wiech bądź też omłot konopny, powstała przestrzeń rynkowa do wprowadzenia surowca będącego wysokojakościowym odpadem procesowym, a także w kompozycji np. z domieszką cykorii. Naturalna kawa zbożowa nie zawiera konserwantów ani barwników. Kawa zbożowa znacznie różni się od klasycznej kawy parzonej. Ponieważ nie zawiera ona kofeiny, nie wpływa na zmianę ciśnienia, dzięki czemu jest wskazana osobom cierpiącym na nadciśnienie i ponieważ nie działa pobudzająco, można ją spożywać przed snem. Ze względu na tę różnicę pomiędzy kawą zwykłą i zbożową, można ją podawać osobom z chorobami układu pokarmowego, które kawy kofeinowej pić nie powinny. Kawa



Zdj.1 Uzyskane doczyszczane przy użyciu sit łuski konopne

Zdj. 2 Obłuszczone nasiona konopi



Zdj. 3 Uzyskane wyniki palenia łuski konopnej przy zmiennym czasie

Zdj. 4 Finalne próby doprawienia palonej łuski konopnej kawą poch. Kostaryka oraz mieszanką Ajurweda

zbożowa ze względu na to, że może być prażona z różnych mieszanek zbóż, ma również swoją paletę smaków i aromatów. Dodatkowo można ją też dosładzać lub podawać z mlekiem czy śmietanką. Jest smaczna zarówno na ciepło w zimowe wieczory, jak i jako kawa mrożona popijana w upalne dni.

Tytuł projektu: Opracowanie soli do kąpeli na bazie soli morskiej z wykorzystaniem eterycznego olejku konopnego oraz modyfikacja balsamu do ciała Kanabia Green

Kierownik/Koordynator projektu: Lech Bartkowski

W wyniku realizacji projektu opracowano technologię wytwarzania kompozycji soli do kąpeli z wykorzystaniem eterycznego olejku konopnego z konopi włóknistych i soli morskiej gruboziarnistej oraz innych dodatków. Proces mieszania i pakowania produktu zaprojektowany został w taki sposób, aby zagwarantować wysoką jakość i stabilność cennych substancji, jak również zapewnić zachowanie optymalnych właściwości i bezpieczeństwa kosmetyku. Opracowana technologia umożliwi produkcję kosmetyków bogatych w cenne składniki oraz pozwoli na wygenerowanie dodatkowych źródeł dochodu dla przemysłu przetwarzającego surowce roślinne. Ponadto, zastosowanie naturalnych surowców i substancji bioaktywnych w produkcji pozwoli Instytutowi Włókien Naturalnych i Roślin Zielarskich na poszerzenie oferty, a także opracowanie nowych produktów przynoszących dodatkowe korzyści konsumentom.



KANABIA
GREEN

Balsam do ciała z olejem
konopnym i ekstraktem
chmielowym CO₂

