



Pieczyno



Pasta warzywna - typu AJWAR



Zupy warzywne - linia smakowa



Przekąska słodka - chipsy dyniowe

**Tytuł projektu:** Innowacyjne pieczywo dla diabetyków z fermentowanymi liśćmi morwy białej

**Akronim:** DiabetiQ

**Kierownik/Koordynator projektu:** dr inż. Monika Przeor

Technologia obejmuje przygotowanie innowacyjnego pieczywa dla diabetyków - chleba mieszanego z dodatkiem znamionowego dla diabetyków surowca roślinnego tj. morwy białej, o udokumentowanych właściwościach regulujących glikemię.

Obejmuje ona wytworzenie ciasta poprzez połączenie składników surowcowych (m.in. mąk, wody, drożdży) w odpowiednich

proporcjach, i jednocześnie wprowadzenie do mieszaniny prawidłowo przetworzonego suszu liściowego.

Specyficzny susz liściowy wytworzony jest według ściśle określonego, nowego schematu przetwarzania liści morwy białej, nieznanego dotąd ani w Polsce ani na świecie, który to jest całkowicie nowym sposobem na pozyskanie półproduktu o wysokich walorach żywieniowych w odniesieniu do aktywności przeciwutleniającej kształtowanej obecnością suszu w takim pieczywie. Jednocześnie technologia pozyskania tego suszu jest możliwa do wykonania w warunkach przemysłowych dostępnych w Polsce, za zastosowaniem dostępnej powszechnie aparatury i urządzeń przemysłu spożywczego.

Technologia obejmuje etapy związane z kolejno: rozdrabnianie, skręcaniem, leżakowaniem i suszeniem liści morwy białej, zebranych na terenie polskich plantacji, odmiany rodzimej. Parametry poszczególnych etapów są kompletnie opracowane na cele wytwarzania możliwie najlepszego jakościowo suszu liściowego, który stanowi znamieny składnik produktu gotowego. Ponadto sam sposób zbioru (ręcznego) i obróbki liści przed przetworzeniem jest szczegółowo określony.

Technologia wytworzenia suszu liściowego, surowca znamienego do produkcji chleba, nie wymaga specjalnych urządzeń ponad testowane zazwyczaj w zakładach przetwarzających rośliny przyprawowe lub rośliny zielarskie.

Głównymi odbiorcami wyników projektu będą firmy specjalizujące się w wytwarzaniu różnego rodzaju pieczywa, a zatem większe i mniejsze piekarnie oraz zakłady produkcji pieczywa specjalnego, jak również sklepy wielkopowierzchniowe posiadające własne stoiska wypieku pieczywa i restauracje doceniające wyszukane gusta coraz lepiej zorientowanych konsumentów.

Zgodnie z podstawowym założeniem produkcji takiego pieczywa, należy przewidywać, że będzie ono cieszyć się szczególną przychylnością konsumentów borykających się z utrzymaniem prawidłowego stężenia glukozy we krwi. Występowanie cukrzycy określanej jako pierwsza

niezakaźna epidemia na świecie drastycznie wzrasta. Szacuje się, że choruje na nią co 11 dorosły na Ziemi, a w Polsce 1 na 4 osoby po 60. roku życia ma ją zdiagnozowaną. O zwiększającym się zainteresowaniu konsumentów produktami o obniżonej zawartości cukru i/lub indeksie glikemicznym świadczy fakt, że asortyment produktów typu fit diametralnie się poszerza.

W celu wprowadzenia technologii na rynek konieczne jest wykonanie zgłoszenia znamiennego surowca jakim są liście morwy białej, do Głównego Inspektoratu Sanitarnego i Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności, w celu możliwości zastosowania go w produkcji żywności. Surowiec ten posiada tradycyjne zastosowanie w produkcji żywności w wielu krajach azjatyckich.

