

Naziv projekta:

Novi koncept obogaćivanja prehrambenih proizvoda klijancima vojvođanskih žitarica

Broj projekta:

142-451-2142/2019-01/01

Izvori finansiranja projekta:

Pokrajinski sekretarijat za visoko obrazovanje i naučnoistraživačku delatnost

Trajanje prijekta:

2016 – 2020.

Budžet projekta:

5.200.000,00 RSD

Logo projekta ili akronim:

-

Oblast istraživanja kojoj pripada projekat:

Tehničko-tehnološke nauke

Rukovodilac projekta:

dr Gordana Četković, redovni profesor, Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu

Članovi istraživačkog tima:

dr Jasna Čanadanović-Brunet, redovni profesor, Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu

dr Dragoljub Cvetković, redovni profesor, Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu

dr Vesna Tumbas Šaponjac, vanredni profesor, Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu

dr Jelena Vulić, docent, Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu

dr Slađana Stajčić, naučni saradnik, Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu

dr Vanja Šeregelj, naučni saradnik, Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu

dr Boris Popović, redovni profesor, Poljoprivredni fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu

dr Ružica Ždero Pavlović, docent, Poljoprivredni fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu

dr Bojana Blagojević, asistent, Poljoprivredni fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu

dr Anamarija Mandić, naučni savetnik, Naučni institut za prehrambene tehnologije, Univezitet u Novom Sadu

dr Nebojša Ilić, naučni savetnik, Naučni institut za prehrambene tehnologije, Univezitet u Novom Sadu

dr Alisa Hidalgo, redovni profesor, Departman za prehrambenu tehnologiju, zaštitu životne sredine i nutricionizam, Univerzitet u Milanu

Ključne reči:

klijanci, žitarice, polifenoli, antioksidativna aktivnost, funkcionalna hrana

Kratak pregled projekta:

Projekat se bavi dobijenjem i ispitivanjem klijanaca odabranih vojvođanskih sorti pšenice, ječma i ova, kao i ispitivanje i deklarisanje proizvoda obogaćenih klijancima u praškastoj formi. Jedan od glavnih problema u proizvodnji i primeni klijanaca je pitanje njihove mikrobiološke ispravnosti i jedna je od glavnih prepreka u njihovoj široj primeni. Naš pristup koji podrazumeva sušenje i prevođenje klijanaca u praškastu formu čime se u velikoj meri poboljšava i produžava njihova mikrobiološka ispravnost. Žitarice koje se dovedu u fazu klijanja i nakon toga liofiliziraju, čuvaju u svom prirodnom obliku gotovo sve supstance sadržane u celim proklijalim zrnima: prehrambena vlakna, aminokiseline, vitamine, minerale, proteine i fitohemikalije, stoga imaju veliku hranljivu i bioaktivnu vrednost. Pored toga praškasta forma klijanaca omogućava da se oni lako umešavaju u različite matrikse kao njihove funkcionalne komponente. Takva fleksibilnost primene omogućiva pravljenje široke palete proizvoda sa dodatkom praškastih klijanaca kao bioaktivne komponente u budućim funkcionalnim proizvodima koji pozitivno utiču na ljudsko zdravlje. Stoga je istraživanje planirano ovim projektom inovativno i doprinosi kompetentnosti naučnih istraživanja, kao i razvoju novih proizvoda i povećanju ekonomskog potencijala u AP Vojvodini.

Grafički abstrakt ili grafički prikaz rezultata projekta:



pšenica Simonida



pšenica Spelta



ječam NS565



ječam Golozrni



ovas Golozrni



ovas Jadar



Prah klijanaca pšenice Simonida



Prah klijanaca pšenice Spelta



Prah klijanaca ječma NS565



Prah klijanaca ječma Golozrni



Prah klijanaca ovsa Golozrni



Prah klijanaca ovsa Jadar

