



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



Opracowanie technologii otrzymywania na skalę przemysłową fermentowanego napoju sojowego z wykorzystaniem przemysłowych kultur jogurtowych

**Projekt badawczy współfinansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój,
Działanie 2.3 Proinnowacyjne usługi dla przedsiębiorstw
Poddziałanie 2.3.2 Bony na innowacje dla MŚP**



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



Celem projektu jest:

Opracowanie receptury napoju sojowego, dobór starterów i innych dodatków pod kątem przydatności i stabilności fermentacyjnej napoju sojowego. Określenie terminu przydatności sojowego napoju fermentowanego. Opracowanie dokumentacji procesu technologicznego. Dobór maszyn i urządzeń ciągu technologicznego linii produkcyjnej do produkcji fermentowanego napoju sojowego .na skalę przemysłową.

Projekt zakłada przeprowadzenie projektu badawczego w formie prac rozwojowych obejmujących swoim zakresem wykonanie prób fermentacyjnych na bazie napoju sojowego pod kątem wybrania takiej próby napoju o optymalnej koncentracji suchej masy pozwalającej na otrzymanie stabilnego przechowalniczo produktu fermentowanego. Badania będą polegały na przeprowadzeniu fermentacji napoju sojowego (o określonych poziomach zawartości suchej masy) przy wybranych parametrach fermentacji i ocenie finalnego produktu pod kątem kwasowości, wyglądu (rozwarstwienie, obecność skrzepu) i ocenie sensorycznej (wygląd, zapach, smak, konsystencja). Wykonane zostaną dodatkowe próby nad zastosowaniem substancji i dodatków technologicznych i funkcjonalnych (głównie słodzących i zagęszczających), z uwzględnieniem koncepcji „czystej etykiety”, pozwalających na uzyskanie produktów fermentowanych o stabilnej przechowalniczo jakości fizykochemicznej i sensorycznej (wygląd, smak, zapach).Jednocześnie zostaną wykonane próby fermentacyjne pod kątem wybrania kultur starterowych najbardziej przydatnych z jednoczesnym ustaleniem parametrów procesowych (temperatury fermentacji i czasu jej trwania).



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



Główne elementy projektu:

Zakładany efekt końcowy (kamień milowy):

- **Dobór poziomu suchej masy w napoju sojowym do następnych etapów**
- **Określenie podstawowych parametrów procesu fermentacji (czasu i temperatury), rodzaju i dawki kultury startowej, użytych dodatków.**
- **Efektem końcowym będzie określenie terminu przydatności sojowego napoju fermentowanego do spożycia w oparciu o wyniki oceny sensorycznej oraz przeżywalności bakterii startowych w gotowym produkcie podczas chłodniczego przechowywania, jak również próby poprawienia tej przeżywalności poprzez modyfikację receptury (np. wzbogacanie produktu w prebiotyki, czyli naturalne substancje wzmacniające żywotność komórek bakterii w warunkach niesprzyjających).**



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



NAKLĄDY NA REALIZACJĘ PROJEKTU

TERMIN REALIZACJI: 01.11.2017 - 31.10.2018

Planowane wydatki w ramach projektu wg podziału na kategorie wydatków			
Kategorie wydatków	Wydatki całkowite (brutto w PLN)	W tym wydatki kwalifikowane (netto w PLN)	
		Dofinansowanie	Udział własny
Na projekt badawczy	185 720,00	128 341,60	22 649,00
Wydatki na realizację projektu (netto w PLN)			
Wydatki całkowite			185 720,00
Wydatki kwalifikowane objęte wsparciem			150 992,00
Wydatki niekwalifikowane			0,00
Przyznana całkowita kwota dofinansowania			128 341,60



Fundusze
Europejskie
Inteligentny Rozwój



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



Kontakt:

Kierownik projektu – He Jingsheng

Tel. 22 7508514

email: biuro@solidafood.com.pl