



Fundusze  
Europejskie  
Inteligentny Rozwój



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



## NAKLADY 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	<b>185 720,00</b>	<b>128 341,00</b>	<b>22 649,00</b>
<b>Wydatki na realizację projektu (netto w PLN)</b>			
Wydatki całkowite		<b>185 720,00</b>	
Wydatki kwalifikowane objęte wsparciem		<b>150 992,00</b>	
Wydatki niekwalifikowane		<b>0,00</b>	
Przyznana całkowita kwota dofinansowania		<b>128 341,00</b>	



Fundusze  
Europejskie  
Inteligentny Rozwój



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI FUNDUSZ  
ROZWOJU REGIONALNEGO



**Kontakt:**

**Kierownik projektu – He Jingsheng**

**Tel. 22 7508514**

**email: [biuro@solidafood.com.pl](mailto:biuro@solidafood.com.pl)**