

ROMPAN implementează în calitate de coordonator proiectul **FBforPDD - "Să obținem noi produse de panificație funcționale pentru persoanele cu boli digestive"**, proiect nr.: 2019-1-RO01-KA202-063170

■ **Text:** Aurel Popescu - Manager proiect

Proiectul este finanțat prin programul ERASMUS + 2014 – 2020, Acțiunea cheie 2: Proiecte de Parteneriate Strategice pentru educație vocațională și training. Implementarea proiectului a început în decembrie 2019 și se va finaliza în noiembrie 2021.

Parteneriatul strategic transnațional format în vederea implementării proiectului este format din:

- **PATRONATUL ROMÂN DIN INDUSTRIA DE MORĂRIT, PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE ROMPAN (Coordonator)**
- **KERRY INGREDIENTS (IRELAND) LIMITED (P1)**
- **SZEGEDI TUDOMANYEGYETEM, UNGARIA (P2)**
- **UNIVERSITA DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO, ITALIA (P3)**
- **UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ A BANATULUI REGELE MIHAI I AL ROMÂNIEI DIN TIMIȘOARA ROMÂNIA (P4)**
- **UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE "CAROL DAVILA" DIN BUCUREȘTI, ROMÂNIA (P5)**

Obiectivul general al proiectului este adaptarea de noi tehnologii de fabricare a produselor de panificație funcționale destinate persoanelor cu afecțiuni digestive în țările partenere prin parteneriatul strategic format.

Obiective specifice:

- Întărirea capacității instituționale a organizațiilor partenere prin realizarea unui schimb de bune practici în ceea ce privește fabricarea produselor funcționale de panificație pentru persoane cu afecțiuni digestive și prin îmbunătățirea competențelor specialiștilor lor;
- Conștientizarea producătorilor de produse de panificație și a consumatorilor privind importanța consumului de produse de panificație funcționale;
- Relaționarea între partenerii din proiect în vederea stabilirii unei strategii comune pentru dezvoltarea de noi tehnologii de fabricare a produselor de panificație funcționale.

Grupul țintă al proiectului este constituit din profesioniști din industria de panificație din țările partenere (România, Irlanda, Ungaria), profesori cu competențe în domeniul tehnologiei industriei alimentare care predau tehnologii de fabricare a produselor de panificație (de la BUAS și Italia), medici/nutriționiști (de la UMF) care pot

face corelația între efectele asupra sănătății în relație cu consumul neadecvat de pâine, dar și recomandări privind consumul de pâine în stări fiziologice particulare și în anumite patologii.

Se pleacă de la constatarea că nivelul de cunoaștere sau de informare al persoanelor care suferă de boli digestive cu privire la valorile nutriționale și la aportul de diferite substanțe benefice pentru digestie în pâine este foarte scăzut, aproape inexistent, așa cum am observat la momentul consultării cu partenerii în vederea stabilirii obiectivelor proiectului.

Ne propunem ca rezultatele proiectului să conducă la soluționarea nevoii industriei de panificație din țările partenere de a fabrica produse de panificație funcționale destinate persoanelor care au afecțiuni digestive, alimente cu care să se realizeze o alimentație rațională, sănătoasă cum ar fi produsele cu conținut ridicat de fibre și cu valoare energetică redusă, fără sare, sau fără gluten.

Printre cele mai importante rezultate așteptate ale proiectului amintim:

→ Curricula și curs "**Fabricarea produselor de panificație funcționale**" materiale structurat în 6 capitole astfel:

Cap 1. - Importanța consumului de produse de panificație funcționale;

Cap. 2 - Tipuri de produse de panificație funcționale;

Cap. 3 - Produse de panificație funcționale nou dezvoltate în funcție de afecțiunile digestive, fiziologice și nevoi speciale;

Cap. 4 - Tehnologia de fabricare a produselor de panificație cu adaos de fibre solubile; Cap. 5 - Tehnologia de fabricare a produselor de panificație cu adaos de probiotice pentru reglarea sistemului digestiv;

Cap. 6 - Tehnologia de fabricare a produselor de panificație cu conținut redus de zahăr și grăsime.

→ **Îndrumar pentru profesioniști privind "Fabricarea produselor de panificație funcționale structurat** în 6 capitole:

Cap. 1 - Inițiere privind importanța consumului de produse de panificație funcționale;

Cap. 2 - Să cunoaștem ce tipuri de produse de panificație funcționale sunt pe piață;

Cap.3 - Noutăți despre produse de panificație funcționale nou dezvoltate în funcție de afecțiunile digestive;

Cap.4 - Inițiere în tehnologia de fabricare a produselor de panificație cu adaos de fibre solubile;

Cap.5 - Inițiere în tehnologia de fabricare a produselor de panificație cu adaos de probiotice pentru reglarea sistemului digestiv – Tehnologie pentru fabricarea produselor de panificație cu Bacillus coagulans;

Cap. 6 - Inițiere în tehnologia de fabricare a produselor de panificație cu conținut redus de zahăr și grăsime.

Pentru a menține dezvoltarea, creșterea și întreținerea corpului, pentru a îmbunătăți starea de sănătate și pentru a reduce riscul apariției bolilor ar trebui realizată o dietă echilibrată adaptată nevoilor organismului.

Comportamentul consumatorilor evoluează, adoptând o abordare proactivă a sănătății și a bunăstării utilizând în acest scop alimente, băuturi și suplimente alimentare.

În cadrul curriculei și al suportului de curs se abordează și o temă de larg interes, respectiv Tehnologia de fabricare a produselor de panificație cu adaos de fibre solubile.

Produsele de panificație, cum ar fi pâinea, sunt consumate zilnic și, prin urmare, reprezintă o sursă pentru aportul de fibre alimentare.

Unele afecțiuni ale colonului pot fi influențate favorabil prin aport crescut de fibre, atât solubile, cât mai ales insolubile. Fibrele insolubile cresc capacitatea de retenție a apei la nivelul colonului, scăzând astfel timpul tranzitului intestinal.

Principalele provocări privind adăugarea de fibre în pâine sunt efectele negative asupra reologiei aluatului. În special, adăugarea de fibre slăbește aluatul rezultând o reducere a stabilității acestuia și a rezistenței la extindere.

În ceea ce privește calitatea pâinii, adăugarea de fibre poate afecta în mod semnificativ volumul și fermitatea pâinii. De asemenea, proprietățile senzoriale ale pâinii pot fi modificate semnificativ prin prezența unui nivel ridicat de fibre. Prin urmare, parametrii de calitate precum textura, culoarea crustei, culoarea miezului, gustul și aroma pot fi compromise (Kohajdová, Karovičová, & Jurasová, 2012; Bhise, Kaur, & Aggarwal, 2013; Jingwen, Yonghui, Yong, Donghai, & Weiqun, 2021).

De aceea, prin realizarea colaborării între partenerii implicați în proiect se dorește găsirea unor soluții viabile ce vor putea satisface nevoile industriei de panificație dar și a consumatorilor.

Într-unul din numerele viitoare vom oferi mai multe informații legate de tehnologiile de fabricare a produselor de panificație cu adaos de probiotice, respectiv tehnologiile de fabricare a produselor de panificație cu conținut redus de zahăr și grăsime prezentate în cadrul proiectului.

Pentru mai multe informații referitoare la proiect ne puteți contacta pe adresa de mail tehnica@rompan.ro. ■