

Hírlevél (1.)

„Készítsünk új funkcionális sütőipari termékeket emésztési zavarokban szenvedők számára” - *FBforPDD*

Pályázati azonosító: 2019-1-RO01-KA202-063170

Program: Erasmus+ 2014-2020

2. kulcsintézkedés: Stratégiai partnerkapcsolati projekt a szakoktatás és szakképzés területén

Megvalósítási időszak: 2019 december – 2021 november

Partnerintézmények:

- **PATRONATUL ROMÂN DIN INDUSTRIA DE MORĂRIT, PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE ROMPAN, Bukarest, Románia (Koordinátor)**
- **KERRY INGREDIENTS (IRELAND) LIMITED, Írország (P1)**
- **SZEGEDI TUDOMÁNYEGYETEM, Szeged, Magyarország (P2)**
- **UNIVERSITA DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO, Bari, Olaszország (P3)**
- **UNIVERSITATEA DE STIINTE AGRICOLE SI MEDICINA VETERINARA A BANATULUI REGELE MIHAI I AL ROMANIEI DIN TIMISOARA ROMANIA, Temesvár, Románia (P4)**
- **UNIVERSITATEA DE MEDICINA SI FARMACIE "CAROL DAVILA" DIN BUCURESTI, Bukarest, Románia (P5)**



A partnereinkkel úgy látjuk, hogy az emésztési zavarokban szenvedő egyének a tápérték fogalmáról, valamint a kenyérrel bevihető és az emésztésre jótékony hatást kifejtő anyagokról csak keveset hallottak, vagy teljesen ismeretlen számukra.

Pályázatunk célja, hogy a partnerintézményekkel együtt megoldást javasoljunk a sütőipar részéről igényként felmerülő, az emésztési zavarokkal küzdő személyek részére készített funkcionális sütőipari termékek előállítására. Ezeknek a magas rost-, illetve alacsony energia- és sótartalmú, valamint gluténmentes funkcionális sütőipari termékeknek a fogyasztásával kialakítható egy racionális táplálkozás, egy egészséges étrend.

Jelen helyzetben, amelyben az állandóan változó sütőipari technológiák olyan új funkcionális sütőipari termékek megalkotására keresnek megoldást, amely az emésztési zavarokkal küzdő fogyasztók igényeinek leginkább megfelelnek, célunk egy ezekkel a sütőipari termékekkel kapcsolatos szakmai továbbképzési program megalkotása a partnerországok élelmiszeripari szakemberei számára.

Általános célkitűzés: az emésztési zavarokkal küzdő egyének számára új funkcionális sütőipari termékek előállítási technológiájának adaptálása stratégiai együttműködés keretében.

Konkrét célok:

- Az intézményi hatékonyság növelése az emésztési zavarokkal küzdő emberek számára készített funkcionális sütőipari termékek termelésével kapcsolatos bevált gyakorlatok partnerintézmények közötti megosztásával és a szakértők folyamatos továbbképzésével.

- A sütőipari termékek előállítói és fogyasztók tudatosságának növelése a funkcionális sütőipari termékkel kapcsolatban.

- A partnerek együttműködésének elősegítése, annak érdekében, hogy egy közös stratégia mentén funkcionális sütőipari termék technológiájának kidolgozására kerülhessen sor.

Mivel a projekt a partnerországok számára általános és specifikus eredményekkel egyaránt jár, ezért javasoljuk, hogy együttműködés mentén dolgozzunk ki új módszert a funkcionális termékek előállítására.

Mivel a funkcionális sütőipari termékekkel és a táplálkozási szokásokkal kapcsolatos ismeretek különbözőek az egyes, a projektben résztvevő országokban, célunk, a célcsoport szakértőinek bevonásával, olyan hatékony élelmiszertechnológiai módszerek kidolgozása, amelyek a partnerországok számára is hasznosíthatóak lehetnek.

Célcsoport: a partnerországok sütőipari szakemberei; élelmiszeripari technológiában jártas, sütőipari technológiákat oktató tanárok; orvosok és táplálkozási szakemberek, akik rámutatnak a nem megfelelő pékáru-fogyasztás és annak egészségre gyakorolt kedvezőtlen hatásaira, ugyanakkor ajánlásokat is tudnak tenni a különböző kenyérfélék fogyasztására egyes élettani, vagy kórélettani állapotok esetén.

