

HÍRLEVÉL (5.)

**„Készítsünk funkcionális sütőipari termékeket emésztési rendellenességben szenvedők részére” -
FbforPDD**

Pályázat száma: 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 (+9 hónap)

Partnerintézmények:

- **ROMÁNIAI MALOM- ÉS PÉKIPARI MUNKÁLTATÓK SZÖVETSÉGE - ROMPAN (Koordinátor)**
- **KERRY INGREDIENTS (ÍRORSZÁG) KFT. (P1)**
- **SZEGEDI TUDOMÁNYEGYETEM - MAGYARORSZÁG (P2)**
- **BARI ALDO MORO EGYETEM (UNIBA), OLASZORSZÁG (P3)**
- **BÁNSÁGI I. MIHÁLY ROMÁN KIRÁLY AGRÁRTUDOMÁNYI ÉS ÁLLATORVOSI EGYETEM (USAMVB), TEMESVÁR, ROMÁNIA (P4)**
- **CAROL DAVILA ORVOS- ÉS GYÓGYSZERÉSZTUDOMÁNYI EGYETEM (CAROL DAVILA UMF), BUKAREST, ROMÁNIA (P5)**

A pályázat A3 aktivitása - A „Funkcionális sütőipari termékek készítése” c. kézikönyv kidolgozása 2020. október–2021. november között valósult meg. Az aktivitás során a sütőipari szakembereknek és táplálkozási szakértőknek szóló „Funkcionális sütőipari termékek készítése” c. kézikönyvet megírtuk.



1. FEJEZET A funkcionális sütőipari termékek fogyasztásának jelentősége

- 1.1. A funkcionális élelmiszerek és szerepük a táplálkozásban
- 1.2. Gabonafélék és gabonatermékek - tápanyagérték, fogyasztási ajánlások
- 1.3. A gabonafélék szerepe az egészség javításában és megtartásában
- 1.4. Az élelmi rostok szerepe az étrendben

2. FEJEZET A funkcionális sütőipari termékek típusai

- 2.1. A funkcionális sütőipari termékek típusai
- 2.2. Funkcionális élelmiszer típusú sütőipari termékkínálat-elemzés
- 2.3. A funkcionális sütőipari termékek típusai a partner országokban

3. FEJEZET Emésztőszervrendszeri rendellenességekre újonnan fejlesztett funkcionális sütőipari termékek

3.1. Funkcionális sütőipari termékek emésztési rendellenességben szenvedők részére:

Gastrooesophagealis reflux betegség

Cöliákia

Fekélyes vastagbélgyulladás

Emésztési zavar

Fekélyek

Irritábilis bél szindróma

3.2. Emésztőszervrendszeri rendellenességekre újonnan fejlesztett funkcionális sütőipari termékek

4. FEJEZET Hozzáadott oldódó rostot tartalmazó sütőipari termékek előállításának technológiája

4.1. Élelmi rostok: leírás, kedvező hatás, szerep, sütőipari alkalmazás

4.2. Akácia rostok (Emulgold) alkalmazása a formakenyérben

5. FEJEZET Emésztést szabályozó, hozzáadott probiotikumot tartalmazó sütőipari termékek előállításának technológiája

5.1. Sütőiparban alkalmazott probiotikumokról általában, ezek szerepe és használata

5.2. A bél mikrobáinak szerepe

5.3. A GanedenBC30-val készült sütőipari termékek előállításának technológiája

6. FEJEZET Alacsony cukor- és zsírtartalmú sütőipari termékek előállításának technológiája

6.1. Cukrok a sütőipari termékekben

6.2. A sütőipari technológiában alkalmazott zsírok

6.3. Alacsony cukortartalmú termékek előállításának technológiája

6.4. Alacsony cukortartalmú termékek előállításának technológiája

A kézikönyvet a pályázati megvalósítás keretén belül szervezett multiplikációs eseményen került terjesztésre.

Úgyszintén a pályázat során az A5 aktivitás - Szakemberek számára készülő „Funkcionális sütőipari termékek készítése” c. útmutató került megtárgyalásra.



- A5 aktivitásért felelősei: SZEGEDI TUDOMÁNYEGYETEM (P2)
- **Időszak: Megvalósítás 24–30. hónapja**
- 2021. december–2022. május

Az elkészült útmutató a közvetlenül a partnerországok szakembereinek szól.

A szakemberek folyamatos képzése a világszerte folyamatosan fejlődő szakterületen belül kiemelkedő fontossággal bír. Kiemelkedő fontossággal bír az egyes munkahelyi feladatok ellátásához szükséges tudás, képesség és készség fejlesztésének folyamata, amelynek végős célja a munkavállalók által végzett munka minőségének növelése. A munkavállalók képzési szintek teljesítésétől várjuk el az általuk végzett munka állandó eredményességét.

Jelenleg egyik partnerországban, azaz Romániában, Olaszországban, Magyarországon és Írországban sincs ilyen, a sütőipari szakemberek számára írt képzési anyag.

Ez az útmutató innovatív Romániában és a többi országban is. Ötletadó volt az a felismerés, hogy szükség van olyan útmutatóra, amely a sütőipari szakemberek részére készült, akik már rendelkeznek sütőipari termékek előállításához szükséges tudással, azonban a folyamatosan és rohamosan fejlődő új technológiák miatt, állandó képzésre szorulnak. A népesség jelenlegi életstílusából, a funkcionális élelmiszerek

fogyasztásából fakadó új kihívásoknak csak jól képzett szakemberekkel felelhetünk meg.

Az útmutató felépítése a következő:

- **1. FEJEZET A funkcionális sütőipari termékek fogyasztásának jelentősége**
- **2. FEJEZET A funkcionális sütőipari termékek típusai**
- **3. FEJEZET Újonnan fejlesztett emésztőrendszeri zavarok szerinti funkcionális sütőipari termékek**
- **4. FEJEZET Hozzáadott oldódó rostot tartalmazó sütőipari termékek előállításának technológiája**
- **5. FEJEZET Emésztést szabályozó, hozzáadott probiotikumot tartalmazó sütőipari termékek előállításának technológiája**
- **6. FEJEZET Alacsony cukor- és zsírtartalmú sütőipari termékek előállításának technológiája**

