



NEWSLETTER NR. 5

" Să obținem noi produse de panificație funcționale pentru persoanele cu tulburări digestive" - *FBforPDD*

Proiect nr.: 2019-1-RO01-KA202-063170

Program: Erasmus+ 2014-2020

Acțiunea Cheie 2: Proiecte de Parteneriat Strategic pentru educație vocațională și instruire

Perioadă de implementare: Decembrie 2019 – Noiembrie 2021 (+ 9 luni)

Parteneri:

- **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 ȘTIINTE AGRICOLE SI MEDICINA VETERINARA A BANATULUI REGELE MIHAI I AL ROMANIEI DIN TIMISOARA ROMANIA (P4)**
- **UNIVERSITATEA DE MEDICINA SI FARMACIE "CAROL DAVILA" DIN BUCURESTI, ROMANIA (P5)**

În cadrul proiectului a fost desfășurată activitatea A3 – Elaborarea manualului „Obținerea produselor funcționale de panificație” în perioada octombrie 2020 – noiembrie 2021. În urma acestei activități a fost elaborat manualul „Producție de produse funcționale de panificație” care s-a adresat specialiștilor tehnologici din industria panificației și nutriționiști.



Capitolul 1. Importanța consumului de produse de panificație funcționale

- 1.1. Alimentele funcționale și rolul ei în sănătatea umană
- 1.2. Cereale și derivate din cereale - valoare nutritivă, recomandări de consum
- 1.3. Rolul cerealelor în promovarea și menținerea sănătății
- 1.4. Rolul fibrelor alimentare în alimentație

Capitolul 2. Tipuri de produse de panificație funcționale

- 2.1. Tipuri de produse funcționale de panificație
- 2.2. Analiza gamei sortimentale de produse de panificație cu rol funcțional
- 2.3. Tipuri de produse de panificație funcționale identificate în țările partenere

Capitolul 3. Produse de panificație funcționale nou dezvoltate în funcție de afecțiunile digestive

- 3.1. Produse de panificație funcționale cu tulburări digestive:
Reflux gastroesofagian

Boala celiaca
Colită ulcerativă
Indigestie
Ulcere
Sindromul colonului iritabil
3.2. Produse de panificație funcționale nou dezvoltate produse în prezent în funcție de tulburările digestive

Capitolul 4. Tehnologia de fabricație a produselor de panificație cu adaos de fibre solubile

4.1. Fibre alimentare: descriere, beneficii pentru sănătate, funcționalități și aplicare în panificație
4.2. Aplicarea fibrei de salcâm (Emulgold) în pâinea albă din tablă

Capitolul 5. Tehnologie pentru fabricarea produselor de panificație cu adaos de probiotice pentru reglarea sistemului digestiv

5.1. Probioticele folosite la copt: general, rol, utilizare
5.2. Rolul microbiotei intestinale
5.3. Tehnologie pentru fabricarea produselor de panificație cu GanedenBC30

Capitolul 6. Tehnologia de fabricare a produselor de panificație cu conținut scăzut de zahăr și grăsimi

6.1. Zaharuri în produsele de panificație
6.2. Grăsimi utilizate la fabricarea produselor de panificație
6.3. Tehnologie pentru fabricarea produselor de panificație cu conținut scăzut de zahăr
6.4. Tehnologie pentru fabricarea produselor de panificație cu conținut scăzut de grăsimi

Manualul a fost diseminat la evenimentele multiplicatoare organizate pe parcursul implementării proiectului.

Tot în cadrul proiectului a fost desfășurată și activitatea A5 – Elaborarea Ghidului pentru profesioniști privind „Fabricarea produselor de panificație

funcționale”.



- Responsabil A5: SZEGEDY TUDOMANYEGYETEM(P2)
- **Perioadă: Luna 24 - Luna 30 de implementare**
- Decembrie 2021 – Mai 2022

Ghidul elaborat în cadrul proiectului se adresează direct profesioniștilor din acest sector din țările partenere.

Formarea profesioniștilor este extrem de importantă într-un domeniu în continuă dezvoltare la nivel mondial. Procesul de dobândire a cunoștințelor, abilităților și aptitudinilor necesare îndeplinirii anumitor sarcini la locul de muncă este esențial, scopul final fiind acela de a îmbunătăți calitatea muncii angajaților. Prin creșterea nivelului de pregătire al angajaților dorim să obținem rezultate consistente ale muncii lor.

În acest moment, în niciuna dintre țările partenere nu există un astfel de material, destinat special angajaților profesioniști din sectorul producției de produse făinoase din România, Italia, Ungaria și Irlanda.

Ghidul este inovator atât pentru România, cât și pentru țările străine. Ideea proiectului a venit din necesitatea de a avea un ghid destinat profesioniștilor din industria de panificație care în prezent dețin cunoștințe specifice cu privire la producerea produselor de panificație, dar datorită evoluției continue și agresive a dezvoltării de noi tehnologii, necesită permanent pregătire. Doar printr-un personal de specialitate bine pregătit putem răspunde mereu noilor cerințe ale populației privind stilul de viață real, nevoia de a consuma alimente funcționale.

Ghidul este structurat după cum urmează:

- **Capitolul 1.** Importanța consumului de produse de panificație funcționale
- **Capitolul 2.** Tipuri de produse de panificație funcționale
- **Capitolul 3.** Produse de panificație funcționale nou dezvoltate în funcție de afecțiunile digestive
- **Capitolul 4.** Tehnologia de fabricație a produselor de panificație cu adaos de fibre solubile
- **Capitolul 5.** Tehnologia de fabricare a produselor de panificație cu adaos de probiotice pentru reglarea sistemului digestiv
- **Capitolul 6.** Tehnologia de fabricare a produselor de panificație cu conținut scăzut de zahăr și grăsimi.

