



Erasmus+



HÍRLEVÉL (6.)

**„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)**

1) A ROMPAN által szervezett, 2022. május 19-én megtartott meg az E1&E2 disszeminációs esemény – az FbforPDD pályázat keretén belül írt „Funkcionális sütőipari termékek készítése” c. curriculum és kézikönyv került ismertetésre. Az eseményen 140 román élelmiszeripari szakember vett részt.

Az esemény a vendégek fogadásával, regisztrációval és fogadással kezdődött.

Aurel Popescu projektmenedzser bemutatta a ROMPAN-t és a „Készítsünk funkcionális sütőipari termékeket emésztési rendellenességben szenvedők részére” FbforPDD pályázat keretében elvégzett tevékenységeket.

Ezután a szerzők bemutatták a „Funkcionális sütőipari termékek készítése” c. curriculum szerkezetét, valamint részletesen ismertették az 1–3. fejezeteket.

Ezt követően a curriculum 4–6. fejezete került ismertetésre.

A következő előadásban a „Funkcionális sütőipari termékek készítése” c. kézikönyvet ismertették.

A program következő pontjában bemutatásra került az 1. fejezet, valamint beszéltek a funkcionális élelmiszerek emberi egészségre gyakorolt hatásáról, a gabonafélékről és gabonatermékekről és az étrendi rostok szerepéről.

Ezután a kézikönyv 2. fejezetét mutatták be, kitérve a funkcionális sütőipari termékek különböző fajtáira, a funkcionális élelmiszerek elemzésére, és az egyéb funkcionális élelmiszerekre.

A 3. fejezet ismertetése során az emésztőrendszeri betegségekre újonnan fejlesztett funkcionális élelmiszerekről volt szó.

A 4. fejezetről szóló előadásban az ételmi rostok szerepét emelték ki (rostok meghatározása, egészségügyi hatás, funkcionális szerep és sütőipari alkalmazhatóság), valamint az akácia rostok alkalmazását ismertették a formakenyér készítése során.

Folytatásként az 5. fejezetről volt szó. Ebben a fejezetben az emésztőrendszer támogatása céljából hozzáadott probiotikummal készült sütőipari termékek készítésének technológiáját ismertették. Részletesen bemutatták a sütőiparban használható probiotikumokat, a bélbaktériumok szerepét és a GanedenBC30 felhasználó sütőipari technológiát.

Az utolsó előadás a 6. fejezet témáját dolgozta fel, ami az „Alacsony cukor- és zsírtartalmú sütőipari termékek előállításának technológiája”. Ebben az előadásban részletesen beszéltek az alacsony cukor- és zsírtartalmú sütőipari termékek előállításának élelmiszeripari kivitelzéséről.

A rendezvényen a résztvevők számára információs anyagok kerültek kiosztásra, valamint közös ebéd lett szervezve.

A rendezvény végén tartott diskusszió keretében a felmerülő kérdéseket vitatták meg.

2) **2022. július 15-én** a temesvári BUAS szervezett multiplikációs eseményt „Funkcionális sütőipari termékek készítése emésztési rendellenességben szenvedők részére” címmel.

Az esemény a vendégek fogadásával és regisztrációval kezdődött. Ezt követően a „Készítsünk funkcionális sütőipari termékeket emésztési rendellenességben szenvedők részére” c. projektet mutatták be.

A következő programpont a Curriculum szerkezetének ismertetése volt. Folytatásként az 5. fejezet tartalma került ismertetésre. Az esemény során a kézikönyv összes fejezete bemutatásra került.

Ezután a 6. számú multiplikációs eseményen az Útmutató tartalmát ismertették.

- 3) **2022. július 23-án** a KERRY INGREDIENTS szervezett multiplikációs eseményt Írorszáiban „Funkcionális sütőipari termékek készítése emésztési rendellenességben szenvedők részére” címmel.

Az eseményre szóló meghívót az érdekelt felek részére e-mailben küldték ki. Összesen 18 fő vett részt az eseményen.

Sheridan Bill mutatta be a KERRY INGREDIENTS vállalatot és a pályázatban elvégzett munkáját. Elsőként a pályázat került ismertetésre.

Ezt követően a „Funkcionális sütőipari termékek előállítására” c. curriculum felépítésének ismertették.

Majd előadások keretében a kézikönyv egyes fejezetei kerültek ismertetésre. Az ezt követő előadásokban a szakemberek számára készült útmutatót dolgozták fel.

Minden fejezet bemutatásra került.

Az előadásokat Bonis Adreea és Maria Padurean készítették.

A multiplikációs esemény során információs anyag került kiosztásra a résztvevők között és közös ebédre került sor.

- 4) **2022. július 26-án** multiplikációs eseményt szervezett „Funkcionális sütőipari termékek készítése emésztési rendellenességben szenvedők részére” címmel az olaszországi Bari Aldo Moro Egyetem Talaj-, növény- és élelmiszertudományi Tanszéke. Az érdekelt felek meghívóit 2022. július 18–20. között küldték meg e-mailben.

Az esemény a vendégek fogadásával, regisztrációval és fogadással kezdődött.

Prof. Maria de Angelis bemutatta az UNIBA-t és a „Készítsünk funkcionális sütőipari termékeket emésztési rendellenességben szenvedők részére” FbforPDD pályázat keretében elvégzett tevékenységeket és a pályázat általános céljait. Ezután Prof. Pasquale Filannino bemutatta a pályázat megvalósításának eredményeit: A szakemberek számára készült „Funkcionális sütőipari termékek készítése” c. curriculumot, kézikönyvet és útmutatót. Ezen eredmények célja a téma népszerűsítése, terjesztése és információk közlése iskolákkal és oktatási központokkal, valamint az érintett szakemberekkel.

Ismertetésre került az elkészített anyagok szerkezete és tartalma, valamint a projekt remélt eredményei.

Az eseményen 20 fő vett részt. A résztvevők élelmiszeripari szakemberek, kutatók és oktatók voltak. A résztvevők számára információs anyagokat osztottak ki a multiplikációs esemény során.

A rendezvény végén tartott diskuszió keretében a felmerülő kérdéseket, valamint a kidolgozott anyaggal kapcsolatos javaslatokat vitatták meg.

- 5) **2022. július 27-én** a multiplikációs eseményt szerveztek Magyarországon „Funkcionális sütőipari termékek készítése emésztési rendellenességben szenvedők részére” címmel a Szegedi Tudományegyetemen. Az érdekeltek részére 2022. július 10-én juttatták el a meghívókat e-mailben.

20 20 résztvevő volt jelen az eseményen. Az esemény a vendégek fogadásával, regisztrációval és fogadással kezdődött. A pályázatot Kiss Tivadar mutatta be.

Ezután a projekten belül született eredményeket mutatták be.

Minden előadást diskuszió követte.

A rendezvényen a résztvevők számára információs anyagok kerültek kiosztásra, valamint közös ebéd és kávészünet lett szervezve.