

2022. | 09. | 28.

## SAJTÓKÖZLEMÉNY

### ÚJ TÍPUSÚ EXTRAKCIÓS TECHNOLÓGIA KIDOLGOZÁSA ÉS ALKALMAZÁSA A MEGGY ANTHOCYANIN TARTALMÁNAK KINYERÉSÉVEL ÉS EZÁLTAL MAGAS HOZZÁADOTT ÉRTÉKŰ ÉLELMISZER KIEGÉSZÍTŐ FEJLESZTÉSE

A Sorapharm Kft. és a Debreceni Egyetem a Széchenyi 2020 „K+F versenyképességi és kiválósági együttműködések” (GINOP 2.2.1) című felhívásra benyújtott pályázatával 1,537 milliárd forint vissza nem térítendő európai uniós támogatásban részesült. A Sorapharm Kft. és a Debreceni Egyetem elsőként kívánt olyan vegyszermentes extrakciós technológiát fejleszteni, amelyben a hazai meggyfajták anthocyanin tartalomra ható komponensei stabilizátor és egyéb tartósítási eljárás nélkül megőrzik pozitív élettani hatásukat.

A Debreceni Egyetem a kísérleti munkák során bebizonyította, hogy a meggy mátrix igazolt molekuláris célpontokon ható szuperélelmiszer, epidemiológiai szempontból jelentős humán megbetegedések kiegészítő diétájához: szabályozza a szénhidrát anyagcserét; csökkenti az éhségérzetet, gátolja az obesitást; a meggy – jelentős antibakteriális hatásának köszönhetően – kiemelt szerepet kaphat a szájhigiénében, mivel biológiailag aktív hatóanyagai számos baktériummal szemben hatásosnak bizonyultak, míg a jótékony *Lactobacillus* fajokra nem; gátolja a fogszuvasodást; preventív hatással bír a gyulladós kórképek kialakulására: vastagbélgyulladás, prosztatagyulladás; csökkenti a csont-ízületi gyulladás okozta fájdalmat, illetve izomfájdalmakat is; hasznos kiegészítője lehet sportolók étrendjének is.

A kísérleti munka során a kutatók antocianin tartalmú kapszulát, rágótablettát és gumicukrot fejlesztettek.

A K+F projekt keretei között a Sorapharm Kft. a gyártástechnológiák és gyártási folyamatok komplex vizsgálatát végezte, melyhez kapcsolódóan több egyedi gyártású eszköz beszerzése is kapcsolódik. Ezek a különböző formulációkhoz szükséges eszközök, mint folyadék-, és géltöltőgépsor; lágyzselatin kapszulázó gépsor és gumicukor formuláló gépsor. Az eszközök telepítése a cég túrkevei megvalósítási helyszínén történt.

A pályázat megvalósítási ideje alatt a Sorapharm Kft. a Debreceni Egyetem munkacsoportjainak eredményeit alapul véve a gyártástechnológia léptéknövelését és optimalizálását végezte el, illetve a termékek minőségellenőrzéséhez szükséges vizsgálatokat implementálta a próbagyártások során.

A termékfejlesztések eredményeként a projekt zárásakor az OGYÉI a „CHENERGY GEL” étrendkiegészítő gélt nyilvántartásba vette (Iktatószám: OGYÉI/61403-5/2022)

#### További információ kérhető:

**Kellmann Gábor**  
[info@sorapharm.hu](mailto:info@sorapharm.hu)