

Sajtóközlemény

Egészségvédő hatású húskészítmények kidolgozása egyedi eljárások alkalmazásával

2023. február 2.

Egészséges, életkorspecifikus, zsírcsökkentett, rostban, fehérjében gazdag húskészítmények kidolgozásába kezd a Gulyás és Társa Kft. konzorciumi partnerségben a Debreceni Egyetemmel. A Gazdaságfejlesztési és Innovációs Operatív Program Vállalati kutatási, fejlesztési és innovációs tevékenységek ösztönzése pályázatán elnyert több mint 526,7 millió forint (teljes költségvetés 765,69 millió Ft) vissza nem térítendő támogatásból olyan termékeket dolgoznak ki, amelyek a hazai és a nemzetközi élelmiszerpiacon eddig példa nélküli fejlesztések eredményeinek tekinthetők.

Az élelmiszerek kereskedelmében és fogyasztásában egyre inkább előtérbe kerül az egészségvédelem, a megelőzés, megnőtt a fogyasztók érdeklődése a magas hozzáadott értékű termékek iránt. Egyre többen ismerik fel a táplálkozás és az egészség között fennálló egyértelmű kapcsolatot, és ezt alátámasztó bizonyíték is egyre több elérhető már.

A fokozottan pozitív biológiai hatású élelmiszerek tartós piaci sikerének kulcsa, ha a termékek tényleges élettani előnyöket biztosítanak, kiváló ízhatásúak és innovatív, költséghatékony technológiákkal állítják elő őket. A fejlesztés eredményeként a létrejövő új termékek ezen kihívásoknak fognak megfelelni.

Különösen a húsiparban nagyon csekély azon termékek száma, melyek tényleges élettani hatását hitelt érdemlően, tudományos igényességgel igazolták, pedig napjainkban erőteljesen fokozódó igény mutatkozik erre. A projekt ezen a téren is hiánypótlónak és unikálisnak tekinthető, hiszen nemzetközileg is újnak számító in vitro emésztési modellrendszerrel és humánklinikai vizsgálattal is igazolni fogják a legígéretesebb új termékváltozatok fiziológiai előnyeit.

A hús fogyasztás igen magas, az adatok szerint 50 kg/fő/év, így megérett az idő, hogy itt is megjelenjenek az úgynevezett funkcionális élelmiszerek, amelyek kereskedelmi volumene más ágazatokban viszont dinamikusan nő már jó ideje.

Maguk a hústermékek, komplex összetételüknek köszönhetően kiváló hordozói a legkülönbözőbb, pozitív biológiai hatású anyagoknak, így innovatív technológiákkal magas színvonalú, egészségvédő hatású termékekhez juthatnak az emberek.

A projekt során tudományosan megtervezett, egyedi hatóanyag-kombinációk alkalmazása révén új, egészségvédő, csökkentett zsír-, és magas fehérjetartalmú hústermék-változatok születnek majd. Az új termékekben alkalmazott, előnyös élettani hatású komponensek fokozott biohasznosulásának megvalósítása érdekében egyedi prebiotikum-kombinációkat fejlesztenek ki új biotechnológiai eljárással. A megvalósulás helyszínei: Gulyás és Társa Kft., 6645 Felgyő II. kerület 80; valamint Debreceni Egyetem, 4028 Debrecen, Böszörményi út 138.

A tervezett termékek egyedi és életkorspecifikus összetételüknek, illetve különleges ízhatásuknak köszönhetően megfelelnek majd a fogyasztói igényeknek és illeszkednek a modern élelmiszeripari trendekhez. Mindemellett a projekt során létrejövő termékek jelentős tudományos újdonságtartalmat is hordoznak.

A „GINOP_PLUSZ-2.1.1-21-2022-00241 azonosító számú, „Életkorspecifikus, zsírcsökkentett, rostban, fehérjében gazdag húskészítmények kidolgozása” című projekt várható befejezése: 2025.03.24.

További információ kérhető: Debreceni Egyetem M. Tóth Ildikó Sajtóközpont, sajtokozpont@unideb.hu