

**Obrazac odobrenog stručnog projekta:**

<b>Naziv projekta</b> <b>Title</b>	HR: Malina: sirovina za pripremu funkcionalnih dodataka hrani  ENGL: Raspberry: raw material for preparation of functional food additives
<b>Sažetak projekta</b> <b>Summary</b>	<p>HR: Malina, sirovina koja se uzgaja u Osječko-baranjskoj županiji, je vrlo popularno voće zbog svoje specifične arome, a ujedno je bogata polifenolnim spojevima. Današnji tempo života promijenio je prehrambene navike potrošača te je sve veća potraga za prirodno funkcionalnom hranom koja će ne samo krijepiti tijelo već i potpomagati obrambeni sustav u borbi protiv karcinoma, kardiovaskularnih bolesti, neurodegenerativnih bolesti, dijabetesa itd.. Prehrambena vlakna i polifenoli su komponente biljnog materijala čija se aktivnost povezuje s mnogim pozitivnim učincima na zdravlje ljudi, te je dokazano da smanjuju rizik od razvoja karcinoma i nekih kroničnih bolesti. Zbog njihovog pozitivnog utjecaja na zdravlje, preporučuje se povećanje unosa ovih komponenata ali se i otvara mogućnost njihove primjena kao funkcionalnih dodatak za obogaćivanje prehrambenih proizvoda. U ovom projektu kao izvor polifenola koristi će se sok maline. Nakon pripreme soka maline ostaje pogača kao nus-proizvod koji je bogat polifenolima te će se koristiti za ekstrakciju navedenih komponenata. Do sada je velika pozornost dana pripremi kompleksa proteini/polifenoli, dok će se u ovom istraživanju istražiti mogućnost primjene celuloze kao nosača (adsorbensa) polifenola kako bi se pripremili kompleksi celuloza/polifenoli. Pripremljenim kompleksima odredit će se količina vezanih polifenola na celulozu, antioksidativna aktivnost te njihova mogućnost inhibicije <math>\alpha</math>-glukozidaze i <math>\alpha</math>-amilaze (enzima odgovornih za dijabetes). Pripremljeni funkcionalni aditivi na bazi celuloze i polifenola maline mogu se koristiti kao dodaci za pripremu različitih prehrambenih proizvoda poput: mliječnih proizvoda (napitaka, namaza, shake-ova, jogurta), pekarskih proizvoda (peciva, keksa), voćnih proizvoda (sokova, džemova, želea, smoothy-a).</p> <p>ENGL:</p>
<b>Voditelj projekta ili koordinator s PTF-a</b> <b>Project Manager</b>	HR: Mirela Kopjar  ENGL:
<b>Suradnici na projektu</b> <b>Project Associates</b>	HR: Josipa Vukoja  ENGL:
<b>Izvor financiranja i vrijednost projekta</b> <b>Funding sources and amount approved</b>	HR: Osječko-baranjska županija  ENGL:

<b><i>Institucije partneri na projektu</i></b> <b><i>Partner Institutions</i></b>	HR: ENGL:
<b><i>Razdoblje realizacije projekta</i></b> <b><i>Project period</i></b>	12. 2018. – 12. 2019.
<b><i>Popis opreme koja će se nabaviti iz sredstava projekta</i></b> <b><i>Equipment:</i></b>	HR: - ENGL:

Voditelj/kordinator projekta

Mirela Kopjar