

Obrazac odobrenog stručnog projekta:

Naziv projekta	HR: Mogućnosti iskorištenja nusproizvoda hladnog prešanja ulja u proizvodnji funkcionalnih sladoleda
Title	<i>The Potential Utilization of Cold-Pressed Oil By-Products in the Production of Functional Ice Creams</i>
Sažetak projekta	Dodatak pogače (zbog svog nutritivnog sastava – zaostalo ulje, sadržaj proteina, vitamina, minerala i drugih bioaktivnih komponenti) može utjecati na nutritivnu vrijednost novih, funkcionalnih sladoleda. Štoviše, na ovaj bi se način djelomično riješilo pitanje odlaganja nusproizvoda, odnosno rezultati istraživanja doprinijeli bi održivom načinu gospodarenja. Također, otvorila bi se mogućnost povezivanja različitih vrsta industrija.
Summary	<i>Oilseed cakes contain oil residues, a high amount of proteins, vitamins, minerals, and other bioactive compounds. Regarding the above, they can be used to add more value to food, i.e. ice cream. Furthermore, the utilization of oilseed cakes in ice cream production could be a solution for the disposal of food by-products. In addition, this could be an opportunity for connecting different types of industries.</i>
Voditelj projekta ili koordinator s PTF-a Project Manager	izv. prof. dr. sc. Mirela Lučan Čolić <i>Mirela Lučan Čolić, PhD, Associate Professor</i>
Suradnici na projektu Project Associates	 <i>Martina Antunović, mag. ing. techn. aliment.</i>
Izvor financiranja i vrijednost projekta Funding sources	Osječko-baranjska županija <i>Osijek-Baranja County</i>
Institucije partneri na projektu Partner Institutions	-
Razdoblje realizacije projekta Project period	21.12. 2023. – 20.12.2024. December 21,2023 – December 20, 2024
Popis opreme koja će se nabaviti iz sredstava projekta Equipment:	Analitička vaga <i>Analytical Balance</i>

Voditelj/koordinator projekta


