

**Obrazac odobrenog projekta**

<b>Naziv projekta:</b>	Primjena nusproizvoda prerade rajčice kao funkcionalnog sastojka u razvoju novih proizvoda
<b>Sažetak projekta</b>	<p>Trop rajčice kao nusproizvod prerade rajčice uglavnom je sastavljen od prehrambenih vlakana, koja čine i do 50 % s. tv. ovog nusproizvoda. Osim toga, predstavlja dobar izvor visokovrijednih sastojaka, poput likopena, koji je izvrstan prirodni pigment, koji daje specifičnu boju hrani, a također služi kao funkcionalni sastojak s važnim zdravstvenim prednostima. Stoga bi se ovaj vrijedni nusproizvod u sklopu istraživanja na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek (PTFOS) pokušao iskoristiti za razvoj novih nutritivno obogaćenih ekstrudiranih proizvoda (dodatak liofilizirane pulpe i kože rajčice u kukuruznu krupicu). Trop rajčice bi se po primitku na PTFOS osušio postupkom liofilizacije. Dobivena liofilizirana pulpa rajčice bi se samljela i kao takva dodavala u određenim udjelima u kukuruznu krupicu i proveo bi se postupak ekstruzije s ciljem dobivanja barem tri nova ekstrudirana snack proizvoda prihvatljivih senzorskih karakteristika.</p> <p>Na PTFOS-u će biti određen osnovni kemijski sastav liofiliziranih pulpi rajčice i gotovih ekstrudiranih proizvoda, kao i fizikalne analize ekstrudata (ekspanzijski omjer, nasipna masa, tekstura, boja, indeks apsorpcije i indeks topljivosti u vodi) te senzorsko ocjenjivanje gotovih snack proizvoda.</p>
<b>Voditelj projekta ili koordinator s PTF-a:</b>	doc. dr. sc. Antun Jozinović
<b>Suradnici na projektu s PTF-a:</b>	prof. dr. sc. Drago Šubarić prof. dr. sc. Jurislav Babić prof. dr. sc. Borislav Miličević izv. prof. dr. sc. Đurđica Ačkar
<b>Izvor financiranja projekta</b>	PODRAVKA prehrambena industrija d.d. (UGOVOR O POSLOVNOJ SURADNJI)
<b>Popis opreme koja će se nabaviti iz sredstava projekta</b>	-
<b>Razdoblje realizacije projekta</b>	18.12.2017. – 31.12.2018.
<b>Institucije partneri na projektu</b>	PODRAVKA prehrambena industrija d.d.