

## Opis projektu

Instytut Fizjologii Roślin PAN w Krakowie realizuje projekt pt. „Technologie produkcji bezpiecznych i prozdrowotnych wyrobów piekarniczych i cukierniczych z mąki pszenicy hipoalergicznej o zmodyfikowanym składzie alergizujących białek glutenowych.”

Umowa o dofinansowanie nr FENG.01.01-IP.01-A0YH/25-00

## Zakres projektu/planowane działania

Projekt realizowany jest w konsorcjum z udziałem przedsiębiorstwa: Robert Tyran oraz partnerów naukowych: Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie oraz Instytutu Fizjologii Roślin PAN w Krakowie.

W ramach projektu zaplanowano przeprowadzenie prac badawczo-rozwojowych (B+R), obejmujących m.in. opracowanie technologii przemysłowej produkcji hipoalergicznej mąki pszennej oraz opracowanie innowacyjnych receptur i technologii wytwarzania wyrobów piekarniczych i cukierniczych. Dodatkowo planowane są badania technologiczne, żywieniowe oraz alergologiczne, mające na celu potwierdzenie bezpieczeństwa i właściwości prozdrowotnych opracowanych produktów.

## Grupy docelowe

Projekt skierowany jest przede wszystkim do:

- osób wykluczających gluten z diety z przyczyn zdrowotnych lub wyboru żywieniowego (z wyłączeniem chorych na celiakię),
- konsumentów poszukujących produktów funkcjonalnych i prozdrowotnych,
- podmiotów z branży piekarniczej i cukierniczej zainteresowanych wdrożeniem innowacyjnej technologii.

Efekty projektu będą mogły znaleźć zastosowanie zarówno w segmencie konsumenckim, jak i wśród przedsiębiorstw branży spożywczej.

## Cel projektu

Celem projektu jest opracowanie technologii przemysłowego wytwarzania hipoalergicznej mąki oraz innowacyjnych wyrobów piekarniczych i cukierniczych, które będą bezpieczne dla osób ograniczających spożycie glutenu, a jednocześnie będą posiadały cechy żywności funkcjonalnej oraz wyraźnie lepsze walory odżywcze i organoleptyczne w porównaniu do standardowych produktów bezglutenowych dostępnych na rynku.

## Efekty/rezultaty projektu

Rezultatem projektu będzie innowacja produktowa i procesowa polegająca na wdrożeniu technologii produkcji hipoalergicznych produktów spożywczych w warunkach przemysłowych. Efektem będzie możliwość wprowadzenia na rynek nowych produktów piekarniczych i cukierniczych, które będą charakteryzować się obniżoną zawartością alergizujących frakcji białkowych glutenu oraz zwiększoną wartością odżywczą.

Technologia zostanie wdrożona do procesów produkcyjnych przedsiębiorstwa, a także planowana jest jej komercjalizacja poprzez sprzedaż zainteresowanym podmiotom z branży piekarniczej.

**Całkowity koszt realizacji Projektu:** 2 669 117,85 zł

**Wartość wydatków kwalifikowanych Projektu:** 2 669 117,85 zł

**Wysokość wkładu z Funduszy Europejskich:** 2 669 117,85 zł