

Projekt nr POIG.01.03.01-32-193/09
„Prozdrowotne dodatki do żywności zawierające
immobilizowane nienasycone kwasy tłuszczowe oraz bakterie probiotyczne
otrzymywane metodą suszenia rozpyłowego”

Projekt jest realizowany w okresie od 04.05.2010 r. do 30.04.2013 r. w ramach Programu Operacyjnego *Innowacyjna Gospodarka, lata 2007-2013*, Priorytet 1 *Badania i rozwój nowoczesnych technologii*, Działanie 1.3 *Wsparcie projektów B+R na rzecz przedsiębiorców realizowanych przez jednostki naukowe*, Poddziałanie 1.3.1 *Projekty rozwojowe*

Całkowity koszt realizacji Projektu wynosi 4 289 740 zł co stanowi 100% wydatków kwalifikowalnych.

Głównym celem naukowym projektu jest otrzymanie innowacyjnych dodatków do żywności zawierających nienasycone kwasy tłuszczowe NNKT oraz probiotyczne bakterie w postaci suchych proszków o podwyższonej stabilności chemicznej, dzięki czemu będą mogły być potencjalnie stosowane jako prozdrowotne modyfikatory do szerokiej gamy produktów spożywczych.

Celem ogólnym projektu jest rozwój polskiej gospodarki w oparciu o innowacyjne przedsiębiorstwa przez opracowanie zakończone patentem oraz know-how dotyczącym prozdrowotnych dodatków do żywności, dające podstawę powstania przedsiębiorstwa działającego na rzecz producentów żywności funkcjonalnej. Z realizacji celu wynika zaangażowanie pracowników naukowych, studentów oraz doktorantów w realizację zadań projektu, utworzenie nowych miejsc pracy (EPC), zakupienie aparatury naukowo-badawczej oraz nawiązanie współpracy z przedsiębiorstwami. Rezultatem osiągnięcia celu są nowe wdrożenia, wynalazki zgłoszone do ochrony patentowej, skomercjalizowane wyniki badań B+R, nowe miejsca pracy, nowe etaty badawcze, aktywna współpraca z przedsiębiorstwami, publikacje w czasopiśmie branżowych oraz naukowych, umowy licencyjne na wynalazki oraz know-how, wyłonienie nabywcy wyników na zasadach rynkowych, sformalizowana współpraca z przedsiębiorstwami oraz objęcie wsparciem jednostki naukowej. W zakres celu realizacji projektu wchodzi ponadto zainicjowanie wzrostu wydatków o dodatniej stopie zwrotu w przemyśle spożywczym na: działalność innowacyjną; zakup gotowej technologii w postaci dokumentacji i praw; maszyny, urządzenia techniczne i narzędzia oraz środki transportu; budynki budowlane; szkolenia personelu związane z działalnością innowacyjną oraz marketing dotyczący nowych i istotnie ulepszonych produktów.

Koordynatorem projektu jest Centrum Bioimmobilizacji i Innowacyjnych Materiałów Opakowaniowych. Współrealizatorami są dwie jednostki Wydziału Nauk o Żywności i Rybactwa: Katedra Mikrobiologii i Biotechnologii Stosowanej oraz Katedra Towaroznawstwa i Oceny Jakości.