

Sajtóközlemény

Sikerrel valósult meg az „Életkorspecifikus, zsírcsökkentett, rostban, fehérjében gazdag húskészítmények kidolgozása” című projekt

2025. május 30.

Egészséges, életkorspecifikus, zsírcsökkentett, rost- és fehérjekomponensekkel gazdagított húskészítmények kidolgozását valósította meg a Gulyás János és Társa Kft. konzorciumi partnerségben a Debreceni Egyetemmel. A Gazdaságfejlesztési és Innovációs Operatív Program „Vállalati kutatási, fejlesztési és innovációs tevékenységek ösztönzése” elnevezésű pályázati keretprogramban (GINOP_PLUSZ-2.1.1-21-2022-00241) olyan termékeket dolgoztak ki, amelyek hatóanyagösszetételét sokrétű tudományos kutatások eredményeire alapozva alakították ki, ezáltal mind a hazai, mind a nemzetközi élelmiszerpiacon egyedinek tekinthetők. Az egyedi bioaktív hatóanyagokat tartalmazó termékcsalád tagjai között minden korosztály megtalálhatja a számára leginkább adekvát célfunkciót támogató húskészítményt. A projekt teljes költségvetése 765, 38 millió forint, melyből a vissza nem térítendő támogatás összege 526,7 forint. A vissza nem térítendő európai uniós támogatás összege 463, 5 millió forint.

A kutatások során feltárták az alkalmazni kívánt fehérje- és rostforrások releváns fizikai-kémiai paramétereit és techno-funkciós tulajdonságait, illetve az eltérő élelmiszer mátrixok biohasznosulásra gyakorolt hatásait. Átfogó vizsgálatnak vetették alá a termékfejlesztések során alkalmazott hatóanyagok (antioxidánsok, nyomelemek, prebiotikumok) kémiai és biokémiai sajátosságait. A termékfejlesztések mellett olyan érzékeny vizsgálati módszereket is kifejlesztettek, amelyek alkalmasak a minőség és a feldolgozási folyamatok állandó ellenőrzésére.

A növényi rostforrások megfelelő kezelésének, átalakításának és felhasználásnak módját is optimalizálták, amelyek a húsipari termékek esetében a megnövelt biológiai értéket biztosítják. In vitro modellvizsgálatok révén értékelték az alkalmazott hatóanyagok, illetve az új funkcionális termékváltozatok ténylegesen érvényesülő élettani hatását, illetve a várható biohasznosulás mértékét.

Olyan új technológiákat fejlesztettek ki, mely eredményeként az egészségvédő hatású, funkcionális húsipari termékek megnövelt biológiai értéke és kiváló minősége biztosítható azáltal, hogy az alkalmazott bioaktív komponensek aktivitása megőrzésre kerül és állandóságuk biztosítható.

A kifejlesztett termékek: immunerősítő bajor kolbász, antioxidánsokkal dúsított és fehérjedús debreceni, fehérjékkel gazdagított, zsírcsökkentett és prebiotikus hatású sütnivaló kolbász, prebiotikus csirke- és pulykamellsonka, nyomelemekkel és prebiotikumokkal fortifikált csemege debreceni, fehérjekivonattal és prebiotikumokkal dúsított virsli, funkcionális fekete-erdei sonka.

A megvalósítás helyszínei: Gulyás és Társa Kft., 6645 Felgyő II. kerület 80; valamint Debreceni Egyetem, 4032 Debrecen, Böszörményi út 138. A projekt a Széchenyi Terv Plusz program keretében valósult meg. A projektről bővebb információ olvasható: www.mek.unideb.hu, illetve www.gulyashus.hu

További információ kérhető: Dr. Kiss Attila Péter, tudományos főmunkatárs – Debreceni Egyetem

Elérhetőség: + 36 52 512-900/88529, atkiss@agr.unideb.hu