

Naložbo sofinancirata Republika Slovenija in Evropska unija iz Evropskega sklada za regionalni razvoj.

NASLOV OPERACIJE: IZBOLJŠANJE KAKOVOSTI MOKE KOT SUROVINE ZA PEKOVSKÉ IZDELKE

GLAVNI CILJ/NAMEN OPERACIJE:

Pri nekaterih živilih je zaželena nizka aktivnost preostalega encima, saj se tako stabilizira kakovost izdelka. Primeri, kjer visoka vrednost aktivnosti preostalega encima škodljivo vpliva na kakovost hrane, so encimatsko rjavenje v zelenjavi in sadju, degradacija škroba v zrnih, in encimske reakcije, ki povzročajo rdečico in priokuse ter pri moki oksidacijske procese. Eden od glavnih problemov, ki vplivajo na uporabo polnozrnate moke, je krajši rok uporabnosti zaradi vsebnosti nekaterih encimov. Učinkovit način preprečevanja ali počasne degradacije je inaktiviranje lipolitičnih in drugih encimov, prisotnih v moki. Razvoj in vpeljava novega, človeku in okolju prijaznega postopka inaktivacije encimov v moki je rdeča nit izvedbe projekta. **Uporabili bomo novo, trajnostno naravnano nekonvencionalno metodo inaktivacije encimov v moki.**

TRAJANJE: 01.04.2019 – 31.03.2022



www.eu-skladi.si