



Kuriame
Lietuvos ateitį

2014–2020 metų
Europos Sąjungos
fondų investicijų
veiksmų programa

| | |
|--|--|
| Projekto pavadinimas | „Inovatyvus pieno ir išrūgų maistinių matricų modeliavimas naujais raugais ir biokomponentais saugesnio sūrio gamybos technologijai sukurti (INOSŪRIS)“ |
| Finansavimo fondas | Europos regioninės plėtros fondas |
| Veiksmų programa | 2014–2020 m. Europos Sąjungos fondų investicijų veiksmų programa |
| Veiksmų programos prioritetas | 1 prioritetas „Mokslinių tyrimų, eksperimentinės plėtros ir inovacijų skatinimas“ |
| Veiksmų programos prioriteto priemonė ir veikla | Priemonės Nr. 01.2.2-LMT-K-718 „Tiksliniai moksliniai tyrimai sumanios specializacijos srityje“ veikla „Aukšto lygio tyrėjų grupių vykdomi moksliniai tyrimai“ |
| Projekto kodas | 01.2.2-LMT-K-718-01-0032 |
| Projekto trukmė | 2018-01-02 – 2021-12-31 |
| Bendra projekto vertė | 444 719,81 Eur |
| Projekto vykdytojas | Lietuvos sveikatos mokslų universitetas |
| Projekto partneriai | – |
| Trumpas projekto aprašymas | <p>Šio projekto idėja: sukombonuoti iš lietuviškų maisto žaliavų išskirtas bakteriocinus gaminančias pienarūgštes bakterijas ir panaudoti jas saugesnio sūrio gamybai, pagerinant jo kokybės ir saugos rodiklius funkcionaliaisiais biokomponentais - antimikrobiniais ir sveikatinančiais poveikių pasižyminčiais augalais.</p> <p>Projekto tikslas yra pritaikyti išskirtas ir atrinktas bakteriocinus išskiriančias pienarūgštes bakterijas ir funkcionaliuosius biokomponentus pieno ir išrūgų maistinių matricų modeliavimui sukuriant saugesnio ir inovatyvaus daug išrūginių baltymų turinčio sūrio gamybos technologiją.</p> <p>Projektas bus įgyvendinamas įvertinant ir atrenkant perspektyviausius jusliškai priimtinius funkcionaliuosius biokomponentus bei sukuriant baktericidinius raugus komponuojamus iš vietinių fermentuotų produktų išskirtų pienarūgščių bakterijų. Atrinkti biokomponentai ir nauji raugai bus naudojami kaip didinantys pieno produktų saugą sukuriant sūrio modelines matricas bei parenkant inovatyvius technologinius sprendimus, tinkančius optimaliam sūrio maistinių matricų modeliavimui bei saugesnio sūrio prototipo gamybai.</p> <p>Planuojami pasiekti rezultatai: nauja technologija, turinti įdiegimo aktą; mikroorganizmų kamienas, įregistruotas ne Lietuvoje ir paskelbtos 3 mokslinės publikacijos.</p> |