



Kuriame
Lietuvos ateitį
2014–2020 metų
Europos Sąjungos
fondų investicijų
veiksmų programa

Projekto pavadinimas	„Pieno produktų saugos ir tvarumo didinimas antioksidacinėmis ir antibakterinėmis savybėmis pasižyminčiais augalų ekstraktais ir <i>Lactococcus lactis</i> bakterijomis“
Finansavimo fondas	Europos socialinis fondas
Veiksmų programa	2014–2020 m. Europos Sąjungos fondų investicijų veiksmų programa
Veiksmų programos prioritetas	9 prioritetas „Visuomenės švietimas ir žmogiškųjų išteklių potencialo didinimas“
Veiksmų programos prioriteto priemonė ir veikla	Priemonės Nr. 09.3.3-LMT-K-712 „Mokslininkų, kitų tyrėjų, studentų mokslinės kompetencijos ugdymas per praktinę mokslinę veiklą“ veikla „Studentų gebėjimų vykdyti MTEP veiklą ugdymas“
Projekto kodas	09.3.3-LMT-K-712-10- 0157
Projekto trukmė	2018-10-01 – 2019-04-30
Bendra projekto vertė	2 839,05 Eur
Projekto vykdytojas	Lietuvos sveikatos mokslų universitetas
Projekto partneriai	–
Trumpas projekto aprašymas	<p>Projekto tikslas – parinkti geriausiomis antioksidacinėmis ir antibakterinėmis savybėmis pasižyminčių pienarūgščių bakterijų ir augalų ekstraktų mišinius jusliškai priimtinių raugintų pieno produktų gamybai.</p> <p>Tyrimo uždaviniai:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Įvertinti perspektyviausius antioksidacinėmis savybėmis jusliškai priimtinus augalinius CO₂ ekstraktus, didinančius pieno produktų kokybę.2. Pagaminti rauginto pieno produktus panaudojant geriausiomis juslinėmis, antimikrobinėmis ir antioksidacinėmis savybėmis pasižyminčias pienarūgštes bakterijas <i>Lactococcus lactis</i> (<i>L. lactis</i>) bei atrinktus augalinius ekstraktus.3. Atlikti galutinio rauginto pieno produkto juslinių ir antibakterinių savybių tyrimus jo tvarumui įvertinti. <p>Projekto tyrimo veiklos:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Augalinių CO₂ ekstraktų atrinkimas pagal kokybinius parametrus: juslinį priimtinumą ir antioksidacines savybes.2. Rauginto pieno produkto gamyba su atrinktais augaliniais ekstraktais bei pienarūgštėmis bakterijomis.3. Galutinio rauginto pieno produkto juslinių ir antibakterinių savybių tyrimai jo tvarumo įvertinimui. <p>Pagrindiniai projekto rezultatai:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Parinkti CO₂ augaliniai ekstraktai ir/ar jų mišiniai, pritaikomi raugintų pieno gaminių gamybos technologijoje;2. Inovatyvi augaliniais biokomponentais ir vietinės kilmės raugais praturtinto rauginto pieno produkto receptūra.3. Projekto rezultatų viešinimas (ataskaita).4. Mokslinio straipsnio tarptautinei spaudai parengimas.
Kontaktiniai asmenys	Projekto vadovė – prof. dr. Loreta Šernienė, Studentė – Justina Tomkevičiūtė.