

**Az SKC Consulting Kft. 2020-1.1.2-PIACI-KFI-2020-00029 azonosítószámú „Gyümölcs és zöldségléből vákuum bepárlás technológia alkalmazásával kinyert különböző víz aktivitású koncentrátumok élelmezési hasznosíthatóságának kifejlesztése” című projekt indulásáról**

**Kedvezményezett neve:** SKC-Consulting Kft

**Szerződött támogatás összege:** 194.585.784 Ft

**A támogatás mértéke (%-ban):** 68,44%

**A projekt kezdete és vége:** 2021.06.01-2024.05.31

## **A projekt tartalmának bemutatása:**

A civilizációs betegségek, az emésztési, illetve egészségügyi zavarok elterjedése, illetve a pandémiás krízis okán jelentős, és fokozódó igény mutatkozik olyan egészségvédő élelmiszerekre, melyek kifejlesztése tudományos vizsgálatok eredményein nyugszik, és pozitív élettani hatásuk igazolt. Az egészségtudatos fogyasztók számának dinamikus növekedésével az egészséges termékek piaca bővül, és különösen nagy figyelem irányul a friss gyümölcsök hatóanyagai kedvező biológiai hatásának kiaknázására.

Projektünk ilyen, kiválóan hasznosulni képes komponensekben bővelkedő, szobahőmérsékleten is hosszan eltartható egészséges élelmiszerek (italcsalád és gyümölcskoncentrátumok) kifejlesztését célozza meg, melyek nagyban megközelítik a frissen facsart gyümölcslevek minőségi tulajdonságait. Az adekvát hatóanyag-kombinációk, illetve részlegesen hidrolizált, könnyen emészthető növényi preparátumok létrehozása új biotechnológiai eljárásokon nyugszik. A kifejlesztett új termékek jelentős újításnak számítanak a világpiacon, melyek előállítására két technológia, a vákuumbepárlás és a HPP alkalmazására épül.

Magyarországon jelenleg nagyon csekély azon élelmiszerek száma, amelyek kedvező fiziológiai hatásait tudományos igényességgel, célirányos laboratóriumi kísérletekkel igazolták. A projektben az új prototípusok pozitív élettani hatását in vitro és preklinikai vizsgálatokkal igazoljuk. Ezen tudományos bizonyítékok, amelyek az új italfeleségek egészségvédő, pozitív élettani hatását támasztják alá, nemzetközi

viszonylatban is egyedivé, így piacképesé teszik a termékeket. A pozitív élettani hatásokat és a fokozott biohasznosulást célzottan kialakított, egyedi prebiotikum kombinációk és magas antioxidáns aktivitású gyümölcs-keverékek alkalmazásával fokozzuk. Ezek használata nem csak sokrétű biológiai előnyökkel jár, hanem nagyban segíti a hasznos komponensek felszívódását.

A projektben kidolgozandó, egészségvédő italféleség világszintű innovációnak tekinthető, hiszen sem a hazai, sem a nemzetközi piacon nem található olyan zöldség- illetve gyümölcs kivonatokból készített termék, amelyben a bioaktív komponensek megőrzését kettő eltérő, kíméletes gyártástechnológia alkalmazása biztosítja.

#### **A projektben létrejövő innovatív termékek:**

- egyedi, fokozott hatóanyagtartalmú és nagy biológiai értékű gyümölcs-koncentrátumok,
- egyedi prebiotikum-kombinációkkal dúsított gyümölcs-, és zöldségitalok.
- egyedi aromakeverékek és tudományosan szelektált gyümölcskivonat-kombinációk,
- új biotechnológiai úton előállított egyedi, frukto-oligoszacharid típusú prebiotikum-kombinációk,
- innovatív in vitro emésztési modell az élelmiszer biológiai hasznosulása jellemzésére,
- könnyen emészthető, részlegesen hidrolizált növénypreparátumok és specifikus italféleségek erre alapozva.

