

EUGEN CHOCOLATE

Носилац конзорцијума: Eugen Chocolate, Гложан

Главни партнер: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду

Име пројекта: *Development of Innovative Chocolate Products Fortified with Bioactive Compounds*

Сектор: Храна и пољопривреда



Буџет пројекта:

100.810 ЕУР



Учешће Фонда:

70.567 ЕУР



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ
ФАКУЛТЕТ
НОВИ САД

Иновативне технологије у прехранбеној индустрији усмерене су на стварање функционалних намирница које садрже састојке који побољшавају специфичне функције тела. Чоколада нема репутацију нутритивно вредне хране, али је врло популарна и погодан је производ за повећање дневног уноса нутритивно вредних компоненти. Прерада и складиштење прехранбених производа често доводи до нестабилности и деградације биоактивних једињења, што ограничава потенцијалне здравствене користи њихове употребе. Инкапсулирана биоактивна једињења, на погодним носачима, омогућавају њихову лакшу инкорпорацију у прехранбене производе и омогућавају дужи рок трајања и побољшану биорасположивост након конзумације.



Основни циљ пројекта је био да се развију функционални чоколадни производи обogaћени инкапсулираним фитохемикалијама које потичу из извора као што су зелени чај, купина и боровница. Увођење било каквог додатног материјала у сировински састав утиче на физичка и сензорска својства чоколаде, односно на познате особине које иначе привлаче потрошаче да воле чоколаду. Главни изазов био је оптимизација производње нутритивно обogaћене чоколаде и то у смислу састава и процесних параметара, посебно имајући у виду стабилност биоактивних компоненти. Поменуто је укључило серију лабораторијских и индустријских тестова у контролисаним условима и свеобухватну анализу квалитета, тестирање рока употребе, дизајн амбалаже и декларисање производа. Проширење асортимана производа компаније *Eugen Chocolate* са нутритивно обogaћеном чоколадом доприноси позиционирању компаније на тржишту функционалне хране. Дугорочно гледано, очекивана експанзија овог тржишта у региону ће створити услове за генерисање профита и повећање укупног промета компаније *Eugen Chocolate*.