

# GREENLAB

Носилац конзорцијума: GreenLab, Жича

Главни партнер: Институт за молекуларну генетику и генетичко инжењерство, Београд

Партнер: Invetlab, Адашевци

Партнер: Phytonet, Београд

Име пројекта: *Development of technological processes for production of innovative probiotic products for prevention and treatment of intestinal infections in animals*

Сектор: Храна и пољопривреда



Буџет пројекта:  
**299.550 ЕУР**



Учешће Фонда:  
**209.684 ЕУР**



ИНСТИТУТ  
ЗА МОЛЕКУЛАРНУ ГЕНЕТИКУ  
И ГЕНЕТИЧКО ИНЖЕЊЕРСТВО  
Универзитет у Београду  
INSTITUTE  
OF MOLECULAR GENETICS  
AND GENETIC ENGINEERING  
University of Belgrade



Према подацима Светске здравствене организације, антимикробна резистенција представља једну од водећих претњи глобалном здрављу. У складу са стратегијом ЕУ о здрављу животиња „Превенција је боља од лечења“, неопходно је успостављање нових алтернативних приступа као замену за употребу антибиотика у сточарству. Овај иновативни пробиотик је управо дизајниран са тим циљем да представља адекватну алтернативу за употребу антибиотика у превенцији и лечењу цревних инфекција код домаћих животиња. Током овог пројекта дизајниране су две пробиотичке формулације –



ферментисани течни пробиотик за локалну дистрибуцију и лиофилизоване пробиотик као додаток храни за животиње за глобалну дистрибуцију. Мешана пробиотичка култура је претходно дизајнирана у *IMGGI*, на бази три термофилна природна изолата бактерија млечне киселине, који припадају врстама које се налазе на *QPS listi EFSA*-е. Пробиотик има јединствен пробиотички потенцијал, испољава антимикуробну активност против тешко излечивих патогена (ентеротоксична *Escherichia coli (ETEC)*, *Clostridium difficile*, *Clostridium perfringens* и *Salmonella sp.*), подиже заштитни имунски одговор и побољшава разноврсност цревне микробиоте. У току пројекта развијена је и стандардизована технологија за производњу ферментисаног и лиофилизованог пробиотика на индустријској скали, док је ефикасност иновативног пробиотика доказана у клиничким испитивањима на фармама свиња, крава и живине. Течни ферментисани пробиотик регистрован је у Управи за ветерину Министарства пољопривреде и доступан је на српск ом тржишту од марта 2018. године, а очекује се да лиофилизоване пробиотик буде доступан на тржишту до краја 2019. године. Додатно, током 2018. године је одобрен национални патент који описује употребу мешовите пробиотичке културе за превенцију и третман црвених инфекција у Србији, ПЦТ пријава је објављена, а поднета је и национална пријава у Турској.