

Záverečná karta projektu

Názov projektu

Evidenčné číslo projektu

APVV-VMSP-II-0021-09**Inovované instantné nealkoholické nápoje bez konzervantov.**Zodpovedný riešiteľ **Ing. Tibor Maliar, PhD**Príjemca **ABE Projekt, s.r.o.**

Názov pracoviska, na ktorom bol projekt riešený

1. ABE Projekt, s.r.o.
2. CVRV Piešťany
- 3.
- 4.
- 5.

Názov a štát zahraničného pracoviska, ktoré spolupracovalo pri riešení

- 1.
- 2.
- 3.

Udelené patenty/podané patentové prihlášky, vynálezy alebo úžitkové vzory, ktoré sú výsledkami projektu

1. Maliar T., Slaba G., Ondrejovič M., Chmelová D., Maliarová M. 2012. podaná prihláška patentu: Bázické soli polyfenolov.
- 2.
- 3.

Najvýznamnejšie publikácie (knihy, články, prednášky, správy a pod.) zhrňujúce výsledky projektu – uveďte aj publikácie prijaté do tlače

1. Maliar T., Maliarová M., Kraic J., Ondrejovič M., Pšenáková I, Havrlentová M. 2013. Thermal and acido-basic stability of antioxidant properties of extracts from cereal and pseudocereal grains. *Biologia*, 68(1), DOI: 10.2478/s11756-012-0141-7.
2. Ondrejovič M., Chmelová D., Maliar T. 2012. Optimization of the antioxidant extraction from *Eleutherococcus senticosus* using response surface methodology. Zasláné do redakcie časopisu *Journal of Ethnopharmacology*, Okrober 2012
3. Maliar T., Maliarová M., Slaba G., Krošlák E., Hlinková A., Ondrejovič M., Chmelová D. 2012. Zborník zo 4. odborného seminára „Mak siaty pre Slovensko“. Piešťany, 2012. 34-39,

ISBN: 978-80-89417-43-8.

4. Maliar, T. (2011). The perspectives of screening for biomedical effects, International Conference Applied Natural Sciences 2011, Papiernička – Častá, October 5 – 7, BOOK OF ABSTRACTS, p. 81. ISBN 978-80-8105-265-1.

5. Maliar, T., Maliarova, M., Girmanova, J., Fázik, V. (2011). HPLC study and proteinase inhibition activities of hop and hop components. International Conference - 63-rd Annual meeting of chemists, 5. - 9. september 2011, Vysoké Tatry- Tatranské Matliare, BOOK OF ABSTRACTS, p. 256. ISSN 1336-7242.

Uplatnenie výsledkov projektu

Výsledky projektu sú uplatniteľné pri návrhu, vývoji a výrobe doplnkov výživy s prospešným účinkom na fyziológiu konzumenta na báze cielene vybraných fytopreparátov,

CHARAKTERISTIKA VÝSLEDKOV

Súhrn výsledkov riešenia projektu a naplnenia cieľov projektu v slovenskom jazyku (max. 20 riadkov)

Dosiahnuté výsledky je možné zhrnúť do niekoľkých bodov:

- a/ realizovaný bol skrining rastlinných zdrojov na základe ich senzorickej atraktívnosti a biologickej aktivity na úrovni in vitro,
- b/ navrhnutá bola receptúrou chránená kompozícia produktov nápojov troch línií s pracovným názvom Beverage_ attractive & health, Beverage_ stimul a Beverage_ attractive adapt,
- c/ realizovaný bol prieskum všetkých jednotkových operácií po prípravu práškového extraktu ako základ pre výrobu tabliet a sypkých zmesí produktov instantných nápojov bez konzervantov vo väzbe na biologickú aktivitu na úrovni in vitro,
- d/ realizovaná bola výroba marketingových vzoriek sypkých zmesí (extraktov, sacharózy a kyseliny citrónovej) v rámci produktových línií Beverage_ stimul a Beverage_ attractive adapt, realizovaná bola výroba marketingových vzoriek tabliet v rámci fúzovanej produktovej línie Beverage_ attractive & health,
- e/ realizované boli amatérske i poloprofesné ochutnávky produktov s dokumentovaním všetkých skutočností,
- f/ dosiahnuté výsledky boli prezentované na Agrokomplexe Nitra 2012, spísané a zaslané do tlače redakcií dvoch karentových časopisov, jednej prihlášky úžitkového vzoru a v neposlednom rade verbálne prezentované na dvoch odborných konferenciách v podobe príspevkov, nadviazané bolo jedno partnerstvo spájajúce 3 akademické pracoviská a privátny sektor a v neposlednom rade projekt a dosiahnuté výsledky iniciovali podanie nadväzného projektu APVV-VV-0758-11.

Súhrn výsledkov riešenia projektu a naplnenia cieľov projektu v anglickom jazyku (max. 20 riadkov)

It is possible to summarize achieved results into several items:

- a/ It has been realized the screening of the various plant extract sources based upon their sensorial properties and biological activity in vitro.
- b/ it has been proposed by patented recipe preserved the composition of the products in frame of three lines with work mark Beverage_ attractive & health, Beverage_ stimul a Beverage_ adapt.
- c/ It has been realized the evaluation of all technological unit operations, necessary for preparation of the powder plant extracts as a base for tablets and powder mixtures of innovative non-alcoholic drinks without preservatives, in relation to their biological activity on vitro level.
- d/ It has been realized the manufacture of the marketing samples of the powder mixtures (plant extracts, sucrose and citric acid) in frame of two product lines, marked as Beverage_ stimul a Beverage_ adapt, and manufacture of tablets in frame of the fused product line called as Beverage_ attractive & health.
- e/ It has been realized product testing on amateurs and semiprofessional level with

documentation of all facts.

f/ The achieved results have been presented at Agrokomplex Nitra 2012, write as manuscripts sent to the redaction of two CC journals, one patent invention, at last but not at least orally presented on two scientific conferences, it has been created a partnership between academic workplaces and private companies and achieved results initiate the application of the project APVV-VV-0758-11.

Svojím podpisom potvrdzujem, že údaje uvedené v záverečnej karte sú pravdivé a úplné a súhlasím s ich zverejnením.

Zodpovedný riešiteľ

Štatutárny zástupca príjemcu

V dd. mm. rrrr

V dd. mm. rrrr

.....
podpis zodpovedného riešiteľa

.....
podpis štatutárneho zástupcu príjemcu