



Záverečná karta projektu

Názov projektu

Evidenčné číslo projektu **VMSP-P-0057-09**

Výskum technologických možností zvyšovania kvality a bezpečnosti cereálnych výrobkov s aplikáciou probiotických enzýmov

Zodpovedný riešiteľ **Ing. Jozef Nitray. CSc.**

Príjemca **TEKMAR SLOVENSKO, s.r.o**

Názov pracoviska, na ktorom bol projekt riešený

1. TEKMAR SLOVENSKO, s.r.o
2. Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, Fakulta biotechnológie a potravinárstva
- 3.
- 4.
- 5.

Názov a štát zahraničného pracoviska, ktoré spolupracovalo pri riešení

1. Medzinárodné laboratórium DBLab A/S v Odense, Dánsko
2. Poznan University of Life Sciences, Faculty of Agronomy and Bioengineering, Poznaň, Poľsko a Jagiellonian University in Krakow, Faculty of health Sciences, Krakow, Poľsko
3. Istanbul University, The Istanbul Faculty of Medicine, Istanbul, Turecko

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

- 1.
- 2.
- 3.

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

1. Vplyv probiotík na vybrané druhy patogénov = Influence of probiotics on selected pathogens / Jaroslav Pochop, Miroslava Kačániová, Ivana Nováková, Simona Kunová. In Potravinárstvo: vedecký časopis pre potravinárstvo. - Roč. 4, mimoriadne č. (2010), s. 491-496.
2. Prežívateľnosť baktérií v probiotických tyčinkách = Bacterial viability in probiotics bars / Miroslava Kačániová, Mária Angelovičová, Ivana Nováková, Jaroslav Pochop, Daniela Liptaiová, Marcel Kliment, Simona Kunová. In Potravinárstvo: vedecký časopis pre potravinárstvo. Roč. 4, mimoriadne č. (2010), s. 402-409.
- 3.

4.

5.

Uplatnenie výsledkov projektu

CHARAKTERISTIKA VÝSLEDKOV

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

Výstupom projektu je vyvinutý nový výrobok, probiotická tyčinka Probiotic Line, v dvoch príchuťach, ktorá má vyhovujúce podmienky pre udržanie životaschopných probiotík.

Na základe analýz bol spracovaný Technologický postup prípravy a dávkovania probiotickej kultúry do výrobku, vo forme TP -142 (Probiotic Line müsli slivka) a TP -143 (Probiotic Line müsli tropic). Je vedený v rámci riadenej dokumentácie spoločnosti. Technologický postup je v súlade s odporúčaniami výrobcu základnej suroviny. Sú v ňom zahrnuté technologické parametre výroby.

Zefektívnením systému HACCP sa zvýšil stupeň potravinovej bezpečnosti výrobkov.

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

The output of the project is development of a new product, muesli bar Probiotic Line in two flavors, which has suitable conditions for maintaining viable probiotics.

Based on the analysis, the processing of technological process of preparation and dosage of probiotic cultures in an article in the form of TP -142 (Probiotic Line muesli plum) and TP -143 (Probiotic Line muesli tropic). It is kept in the management of the company documentation. Technology is in line with the recommendations of the manufacturer of the basic raw material. It includes technological parameters of production.

Streamlining of the HACCP system has increased the degree of food safety products.

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

Zodpovedný riešiteľ

Ing. Jozef Nitray, CSc.

V Lužiankach 26.08.2011

Štatutárny zástupca príjemcu

Ing. Jozef Nitray, CSc.

V Lužiankach 26.08.2011

.....
podpis zodpovedného riešiteľa

.....
podpis štatutárneho zástupcu príjemcu