

## FUNKCIONÁLIS BIOSÖRÖK FEJLESZTÉSE ALTERNATÍV GABONAFÉLÉK FELHASZNÁLÁSÁVAL ÉS CÉLORIENTÁLT NEMESÍTÉSÉVEL

PROJEKT AZONOSÍTÓSZÁMA: GINOP-2.2.1-15-2017-00103

TÁMOGATÁS ÖSSZEGE: 397 346 646 FT

TÁMOGATÁS INTENZITÁSA: 80,06 %

PROJEKT IDŐTARTAMA: 2017.06.19- 2023.10.01.

**A Körös–Maros Biofarm Kft., az Agrártudományi Kutatóközpontja és a Gabonakutató Nonprofit Kft. közös konzorcium keretében, a GINOP-2.2.1-15 – K+F versenyképességi és kiválósági együttműködések” pályázati felhívásra támogatási kérelmet nyújtott be.**

A közös kutatás–fejlesztési elképzeléseik megvalósítására összesen 397 346 646 Ft támogatást nyertek. A projekt összes költsége 496 293 293 Ft.

A projekt fő célja hazai nemesítésű gabonafajták felhasználásával javított beltartalmi értékekkel rendelkező, bio minősítési sörök és malátaitalok előállítása. A fejlett országokban a lakosság mintegy fele szív- és érrendszeri megbetegedésekben illetve azok szövődményeiben hal meg. Projektünk fő célkitűzése, hogy a sör beltartalmi értékeit természetes módon megnöveljük, mellyel hozzájárulhatunk a fenti betegségek kialakulásának csökkentéséhez.

A négyéves kutatómunka során létrehoztunk egy biosör termékcsaládot alternatív gabonafélék felhasználásával. A két legnagyobb hazai gabonanemesítő intézettel együttműködve új nemesítési programokat indítottunk a söripari felhasználhatóságra szelektálva, illetve söripari hasznosíthatósági szempontból jellemeztük a magyar búza, tönke, tönköly, alakor, durum, zab, sörárpa, rozs, tritikálé genotípusokat, és optimalizáltuk ökológiai termesztéstechnológiájukat féléves kísérletekben. A legjobb fajtajelölteket állami fajtaelismerésre jelentjük be.

Receptúrákat fejlesztettünk új biosör prototípusokhoz. Gluténmentes, alkoholmentes, gyümölcsös ízesítésű, magas antioxidáns tartalmú bio söröket, valamint bio malátaitalokat állítottunk elő és vizsgáltunk. Utóbbiakat kifejezetten azoknak ajánljuk, akik bármely okból nem fogyaszthatnak alkoholt (pl. várandósság, szoptatás, sport, stb). A Gyulai Kistérségben megtermelt bio alapanyagok helybeli feldolgozását alapozzuk meg, ezáltal nagy hozzáadott értékű, nívum termékcsaláddal jelenhetünk meg a piacon.

Tovább fejlesztettük online tételtanúsító rendszerünket, így egyszerűen nyomon követhető lesz a termékek útja a termőföldtől az asztalig.

A bio élelmiszerek előállításának növelése környezetvédelmi, élelmiszerbiztonsági és népegészségügyi szempontból is szükségszerű. A kiváló minőségű, ellenőrzött bio sörök és malátaitalok előretörése nagymértékben hozzájárulhat a hazai gasztrókultúra fejlődéséhez és közvetve az alkoholizmus csökkenéséhez is.

**ELIXBEER – Funkcionális biosörök fejlesztése alternatív gabonafélék felhasználásával és célorientált nemesítésével**

A projekt befejezési dátuma: 2023.10.01.