

„FUNKCIONÁLIS BIOSÖRÖK FEJLESZTÉSE ALTERNATÍV GABONAFÉLÉK FELHASZNÁLÁSÁVAL ÉS CÉLORIENTÁLT NEMESÍTÉSÉVEL”

GINOP-2.2.1-15-2017-00103

A Körös–Maros Biofarm Kft., a Magyar Tudományos Akadémia 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 400.396.460 Ft támogatást nyertek. A projekt összes költsége 496.783.557 Ft. A projekt fő célja hazai nemesítésű gabonafajták felhasználásával javított beltartalmi értékekkel rendelkező, bio minősítési sörök és malátaitalok előállítására.

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 létrehozunk egy biosör termékcsaládot alternatív gabonafélék felhasználásával. A két legnagyobb hazai gabonanemesítő intézettel együttműködve új nemesítési programokat indítunk a söripari felhasználhatóságra szelektálva, illetve söripari hasznosíthatósági szempontból jellemzünk a magyar búza, tönke, tönköly, alakor, durum, zab, sörárpa, rozs, tritikálé genotípusokat, és optimalizáljuk ökológiai termesztéstechnológiájukat félüzemi kísérletekben. A legjobb fajtajelölteket állami fajtaelismerésre jelentjük be.

Receptúrákat fejlesztünk új biosör prototípusokhoz. Gluténmentes, alkoholmentes, gyümölcsös ízesítésű, magas antioxidáns tartalmú bio söröket, valamint bio malátaitalokat állítunk elő és vizsgálunk. 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 jelenünk meg a piacon.

Tovább fejlesztjük online tételánusító 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