

INNOVATÍV TECHNOLÓGIÁK KUTATÁSA, FEJLESZTÉSE ÉS ALKALMAZÁSA A KALÁSZOS GABONA VERTIKUM MINŐSÉGI MUTATÓINAK JAVÍTÁSA ÉRDEKÉBEN

GINOP-2.2.1-15-2016-00026

A 2016 őszén indult projekt célja olyan komplex fejlesztések megvalósítása, amelyek hozzájárulnak a kalászos gabonák termésstabilitásához, beltartalmi minőségének javulásához, majd az előállított exportképes magas minőségi mutatókkal rendelkező termékeken keresztül az egészséges táplálkozáshoz, valamint a jelenleginél egészségesebb állati takarmányokhoz. E célt nemesítési, technológiai, takarmányozási, malom- és pékipari kutatási-termékfejlesztési feladatok elvégzésével és koordinációjával kívánjuk elérni. A vissza nem térítendő támogatás összege 1,049 milliárd forint.



A projekt a Széchenyi 2020 program keretében valósul meg, az így létrejött termékek javítják exportlehetőségeinket, és öregbíthetik a magyar búzafajták és más kalászos gabona termékeink hírnevét. A projekt legfontosabb termékei az alábbiak:

1. A növénynemesítés új termékei új kalászos gabona (*búza, durum búza, tritikále, árpa, zab*) fajták, fajtajelöltek kiegyenlített, termelésre alkalmas ősi kalászos gabona biotípusok, valamint antioxidánsokban gazdag, bíbor és kék szemű magas beltartalmi értékű kenyérbúza törzsek lesznek. Ezeket a Gabonakutató NP Kft. (Szeged) hozza létre. Az új fajták termés- és élelmiszerbiztonsági vizsgálatait NAIK szegedi Növénytermesztési Önálló Kutatási Osztálya végzi.
2. A növénytermelés és az állattartás termékei: Az új, elismert fajtákból kiváló minőségű fémzárolt vetőmag, két új kalászos gabona vetőmag termesztési technológia és egy új, kalászvédelemre kifejlesztett permetezési technológiai rendszer jön létre. Ezek mellett két új, etetési kísérletekkel alátámasztott magasabb értékű, (*broiler csirke és tejtermelő szarvasmarha*) takarmánykeverék kerül kifejlesztésre. A fenti termékeket a Hódagro Mezőgazdasági Zrt. (Hódmezővásárhely) készíti el.
3. Élelmiszeripari kutatások és termékek: A reformtáplálkozásban is alkalmazható, speciális őrleményekből előállított (egészségmegőrző és betegségmegelőző) liszt típusok, céllisztek kifejlesztése. Ősi gabonafajok (*alakor, tönke, tönköly*) XXI. századi élelmiszeripari igényeknek megfelelő hántolás- és őrléstechnológiák kidolgozása. Az új őrléstechnológiai kísérletek beállítását és az új malomipari termékek előállítását az Első Pesti Malom Zrt. kunszentmiklósi üzeme végzi. Munkájuk eredményeképpen új, egészségmegőrző liszt típusokat hoznak létre.

4. Új pékipari termékek fejlesztése: A kitűzött célnak megfelelően a külföldi termékeknél olcsóbb, különleges pékipari termékek, (két kenyér és péksütemény termékcsalád) kifejlesztése és próbagyártása indult meg a Szegedi Sütődék Kft. részéről. Kevésbé ismert őszi gabonafajok felhasználásával új, széles pékipari termékpalettát felsorakoztató pékáru fejlesztések (kenyérlángos, bíbor színű búza töretes pékáruk, teljes kiőrlésű tönköly kenyér, tritikálé liszt felhasználásával készült pékáruk almás, szilvás, meggyes, barackízes, vegyes ízes bukta stb.) próbagyártása is megkezdődött. Az új, betegség megelőző illetve egészségvédő hatású pékipari termékek létrehozása is folyamatban van.

További információ kérhető:

Dr. Cseuz László, projektvezető

Elérhetőség (+36 62 435 235 / 2206 mellék, e-mail: laszlo.cseuz@gabonakutato.hu)