



**Fundusze
Europejskie**
Inteligentny Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego



Zakład Produkcji Spożywczej i Handlu Frąckowiak Sp. Jawna informuje, iż otrzymał dofinansowanie z działania 2.3.2 „Bony na innowacje dla MŚP” dla projektu pt. „Projekt badawczy prowadzący do opracowania nowej receptury i sposobu produkcji sera smażonego wzbogaconego w łatwo przyswajalny wapń”

Głównym celem projektu jest zakup prac badawczych prowadzących do opracowania nowej receptury i sposobu produkcji sera smażonego wzbogaconego w łatwo przyswajalny wapń, zawierający w swoim składzie specjalnie wytypowane dodatki (pochodzenia naturalnego, np. roślinnego), wpływające na przyswajalność Ca, w tym opracowanie metody zmniejszenia kwasowości w finalnym serze smażonym. Taki produkt, jako żywność funkcjonalna, dedykowany będzie dla osób narażonych na osteoporozę i dzieci, których dieta wymaga zwiększonej podaży wapnia.

Zakres projektu polega na zakupieniu badań przeprowadzanych w ramach 5 zadań:

1. Opracowanej nowej linii produktowej sera smażonego z wapniem
2. Opracowanie metody zmniejszenia kwasowości w produkcie finalnym
3. Opracowanie i sprawdzenie prototypów i technologii wytwarzania serów smażonych z wapniem o zwiększonej przyswajalności w warunkach laboratoryjnych
4. Ocena wpływu dodatków roślinnych na przyswajalność wapnia z sera smażonego w symulowanym układzie pokarmowym człowieka
5. Opracowanie dokumentacji technologii produkcji serów smażonych o zwiększonej zawartości przyswajalnego wapnia gotowych do wdrożenia oraz sprawdzenie technologii w warunkach rzeczywistych

Rezultatami projektu będą opracowana receptura i sposób przygotowania udoskonalonego produktu - sera smażonego (dwa warianty smakowe). Wynik przyjmie postać dokumentacji technicznej zawierającej niezbędne informacje, umożliwiające wdrożenie produktu w Przedsiębiorstwie, m.in. recepturę oraz opis sposobu pozyskania wszelkich dostarczających wapń składników.

Całkowita wartość projektu wynosi 400 980,00 zł, w tym koszty kwalifikowane wynoszą 326 000,00 zł, a wkład Funduszy Europejskich wynosi 260 800,00 zł.