

Szatmári-síkság területéről származó,
kiemelkedő minőségű és különösen magas
beltartalmi értékkel rendelkező,
egészségvédő hatású élelmiszer: az alma

GINOP-2.1.1-15-2016-00947 – Agricolae Kft.

Koncepció

A Kiemelkedő Nemzeti Értékek és Hungarikumok iránt a kereslet mind a hazai mind a nemzetközi, piaci trendek vizsgálata után azt mondható, hogy folyamatosan növekszik.



Konceptió

A friss gyümölcs beltartalmi értéke nagy. Jelentős kalcium-, kálium-, magnézium, vas tartalmú, magas benne az A, C és B vitamin szint. Fontos az élelmi rost, pektintartalma.
Funkcionális élelmiszer!



Konkrét K+F tevékenységek

Ipari kutatás:

Szatmári-síkság területéről származó, kiemelkedően magas minőségű alapanyagok, meggy, a cseresznye, a szilva és a kajsz gyümölcshús, gyümölcshéj és mag minősítő vizsgálatát végezzük el: antioxidáns aktivitás, polifenol profil

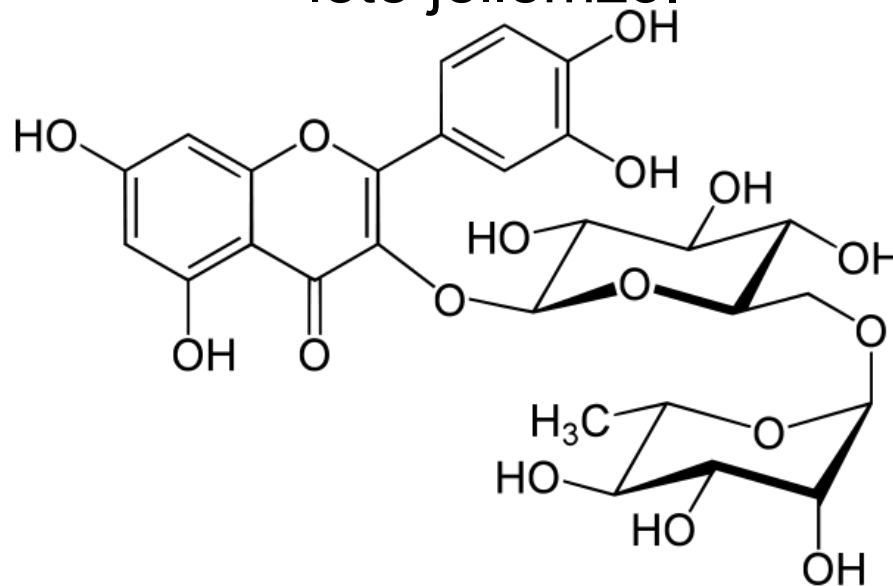
Antioxidáns

Antioxidánsnak nevezhetünk bármifajta olyan anyagot, ami egy nála érzékenyebb, élettani szempontból fontos vegyület oxidációját meggátolja, helyette elreagálva. Élő szervezetben pl. a sejtmembránok anyagait védik egyes antioxidáns vegyületek; mégpedig az idő előtti elöregedéstől, bomlástól.

Élelmiszereinkben pedig az antioxidánsok tartósító hatást fejtenek ki: vitaminok, értékes ízanyagok, egyes fehérjék és a zsiradékok oxidációval való átalakulását gátolják.

Polifenolok

A növényi polifenolok legfontosabb típusai a csertanninok és tanninok; a flavonoid festékanyagok; végül pedig egyes, fenolos illatanyagok. Igen változatos szerkezeti felépítésű, és elterjedt anyagokról van szó, nagy számú fenolgyűrű léte jellemző.



Bioflavonoid

Egy flavonoidot akkor tekintünk bioflavonoidnak, ha rendelkezik a P-faktor hatással: a vénák-kapillárisok falát tömíti, a kollagén lebomlását gátolja, így erősíti az érfalakat. A bioflavonok erős antioxidáns hatással bírnak, így a bőrfiatalság megőrzésében, és a tumoros megbetegedések kemoprevenenciójában használhatók eredményesen.

Egyik jelentős képviselőjük a citromban is megtalálható rutin, amit Szent-Györgyi Albert izolált először, és P-vitaminnak nevezett. A C-vitamin hatását potenciálja és kiegészíti, így általában együtt alkalmazzák őket.

Termék prototípusok kifejlesztése

Új eljárás kifejlesztése a speciális, egyedi összetételű gyümölcsitalok és lekvárféleségek előállítására során hasznosítható növényi kivonatok kinyerésére, illetve a lekvárkészítés során távozó aromaanyagok visszanyerésére

