

IBA Bucuresti a ajutat 25 de IMM-uri românești să dezvolte alimente mai sănătoase, într-un proiect cu finanțare europeană

Institutul Național de Cercetare - Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare IBA București a ajutat 25 de IMM-uri românești să dezvolte alimente mai sănătoase, precum suplimente alimentare, produse de patiserie, produse pe baza de miere și produse apicole, suc de fructe, dulceața sau chiar uleiuri cu valoare nutrițională îmbunătățită.

Potrivit unui comunicat de presă al IBA București, transmis miercuri AGERPRES, investiția minimă necesară pentru testarea unui produs este de 25.000 de lei, o valoare semnificativă, mai ales pentru un producător mic.

"Datorită finanțării obținute de la Uniunea Europeană, prin Fondul European de Dezvoltare Regională, antreprenorii au susținut doar 20% din costul aferent îmbunătățirii produselor lor. În cadrul acestui proiect, companiile care au solicitat sprijin au fost din sud-estul, nord-estul și centrul României. Astfel, în ultimii 5 ani, IBA a contribuit la îmbunătățirea unor alimente sau a dezvoltat unele noi, precum: suplimente alimentare, produse de patiserie, produse pe baza de miere și produse apicole, suc de fructe, dulceața sau chiar uleiuri cu valoare nutrițională îmbunătățită. Institutul a ajutat, de asemenea, companiile să își testeze anumite produse alimentare pentru a putea da informații corecte și complete privind valoarea lor nutrițională care este afișată pe etichetele acestor produse", precizează sursa citată.

În plus, IBA a oferit recomandări privind managementul eficient al sub-produselor și deșeurilor rezultate din procesul tehnologic, pentru a ajuta companiile să se alinieze la standardele și recomandările existente în legislația europeană.

Printre cei care au beneficiat de proiectul Expertal s-a aflat și o companie care produce ulei presat la rece și care a solicitat sprijinul IBA pentru a se asigura că uleiul conține un raport optim de acizi grași Omega-3 și Omega-6. "După testarea sortimentelor de ulei pe care firma deja le producea, s-a găsit proporția corespunzătoare dintre acestea pentru a realiza amestecuri care să îndeplinească criteriul de calitate cerut. Astfel, IBA a dezvoltat 5 produse, uleiuri recomandate pentru diferite tipuri de alimente, care au fost lansate cu succes pe piață", notează reprezentanții IBA București.

O altă companie a cerut sprijin pentru a găsi soluțiile tehnologice potrivite, în așa fel încât conținutul de acrilamidă din produsele coapte să fie conform recomandărilor Directivei Europene. Acrilamida este un contaminant de proces, cancerigen, care se formează la temperaturi de peste 120 grade, în timp, având la bază anumiți precursori care pot favoriza formarea acestuia.

În acest context, cercetătorii au analizat procesul de preparare și au re-proiectat tehnologia, astfel încât parametrii tehnologici (timp, temperatură, ingrediente utilizate sau mod de fermentare, acolo unde este cazul) să fie optimizați în sensul scăderii potențialului de formare al acrilamidei. "Eliminându-se un contaminant de proces, periculos, alimentele obținute sunt mai sigure, mai sănătoase", susțin specialiștii.

Prin proiectul Expertal, IBA a ajutat IMM-urile locale să crească nivelul de competitivitate al industriei alimentare românești, prin oferirea de produse alimentare de calitate superioară, obținute prin procese tehnologice eficiente și sănătoase precum și prin cunoștințe bazate pe evidențe științifice.

Valoarea totală a proiectului este de 13.898.923 de lei, fiind co-finanțat de Uniunea Europeană prin Fondul European de Dezvoltare Regională, prin Programul Operațional Competitivitate, axa 1: cercetare, dezvoltare tehnologică și inovare pentru sprijinirea competitivității economice și a dezvoltării afacerilor.