



www.topsrbija.com

Institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu, sa timom „Brašnjari“ na takmičenju za najbolju tehnološku inovaciju u 2012. godini, poneli su titulu najbolje tehnološke inovacije u Srbiji sa proizvodom „Brašno do tikve golice“.

Takmičenje za najbolju tehnološku inovaciju na nivou Srbije orgaizuje se od 2005. godine, a uz Ministarstvo prosvete, nauke i tehnološkog razvoja kao organizatora, Privredna komora Srbije i Fakultet tehničkih nauka u Novom Sadu, nalaze se u ulozi suorganizatora, dok je RTS medijski sponsor.

Ovo prestižno priznanje, osvojio je tim u sastavu: dr Jasna Mastilović, naučni savetnik u Institutu za prehrambene tehnologije u Novom Sadu, Branislav Panić, vlasnik i direktor PAN - UNION OILDOO, inicijator ovog projekta, Goran Dmitrović zadužen za grafički dizajn, gospođa Bojana Kusovac, zadužena za pitanje poslovnog konsaltinga i Milan Panić, zadužen za pitanja ekonomije i komercijalne poslova.

Dr Jasna Mastilović pokušala je da nam približi ideju nastanka ovog brašna i o karakteristikama koje ga izdvajaju od drugih proizvoda tog tipa:

-To je jedan inovativan proizvod u oblasti prehrane. Konkretan proizvod je brašno od pogače koja nastaje u procesu prerade hladno ceđenog ulja od semena tikve golice, ili skraćeno "brašno od tikve golice". Seme tikve je dobro poznato kao namirnica koja je korisna u ishrani, bogata vitaminom E, ima povoljan sastav masnih kiselina. S toga je i hladno ceđeno ulje od tikve traženi i skup proizvod na tržištu i to je osnovni proizvod PAN - UNION OILDOO, Futog (Osnovni proizvod koji ta firma nudi tržištu je 1/4l ulja po tržišnoj ceni od 800 dinara). Mnogo manje je poznato da u proizvodnji hladno ceđenog ulja, na 1l ulja dobija se 2 kg pogače, ostatka kada se ulje ocedi. Pogača je u obliku čvrstih paleta koje nisu pogodne za konzumaciju i do sada su nalazile upotrebu u stočnoj hrani.

Gospodin Panić nam se obratio sa idejom da bi ovaj proizvod, koji je izuzetno nutritivno vredan, trebalo prilagoditi ljudskoj ishrani. Prvo što je bilo neophodno utvrditi da li i koliko je taj proizvod zaista pogodan za ljudsku ishranu. S tim u vezi urađene su sve analize koje su ukazale na zdravstvenu ispravnost proizvoda. Pokazalo se da je to proizvod potpuno korektan i primeren ljudskoj ishrani, ali i dalje neupotrebljiv, bez, odgovarajuće teksture koja bi bila atraktivna za potrošače. I onda smo razmišljali na koji način bi mogli da ovaj proizvod prevedemo u proizvod koji je upotrebljiv u ljudskoj ishrani, i to da bude proizvod koji je široko upotrebljiv, dostupan svakom potrošaču.

Imajući to u vidu osmisili smo postupak mlevenja ove pogače u sitno brašno, kao što je pšenično brašno. Ono je slično pšeničnom samo po brašnjastoј strukturi, ali je zelene boje i sasvim drugačijeg sastava od pšeničnog brašna. Jer, pšenično brašno za osnovu ima skrob,

komponentu koja daje kratkotrajnu energiju organizmu, a rezultira viškom kilograma od kojih mnogi pate. S druge strane, brašno od tikve kao osnovnu komponentu koja je prisutna između 50 i 60% u ovom brašnu, ima proteine. Malo poznato, a u okviru međunarodnih istraživanja potvrđeno je da populacija, pogotovo kod socijalno ugroženijih kategorija koji imaju niži nivo primanja, jedna od nejdeficitarnijih komponenti u ishrani su proteini. I u upravo zato je ovo jedan vredan sastojak jednog deficitarnog macro-nutritivita u našoj ishrani, proteina kao takvih.

Izlišno je pričati o tome da smo pregledali kompletnu naučnu literaturu gde su objavljeni rezultati kompleksnih istraživanja proteina i njihovog amino-kiselinskog sastava. Došli smo do saznanja da je i sam sastav proteina izuzetno povoljan, da veliki udeo čine esencijalne amino-kiseline, odnosno amino-kiseline koje ljudski organizam ne može sam da sintetiše. Glavni izvori proteina su meso i mleko, a alternativni soja. Kada smo izračunali cenu po kojoj je moguće plasirati ovo brašno, izračunali smo da su proteini iz brašna tikve golice između dva i četiri puta jeftiniji nego proteini iz uobičajenih izvora koje koristimo. Ovo brašno jeste skuplje od pšeničnog brašna, ali je daleko jeftinije od proizvoda koji imaju sličan hemijski sastav.

Sa takvim jednim proizvodom, brašnom od tikve golice, razvili smo postupak proizvodnje hleba, što nije jednostavno, jer je nemoguće napraviti hleb samo od tog brašna. Mi smo optimizovali odnos pšeničnog brašna i brašna od tikve da bismo dobili pekarski proizvod koji je lepog ukusa, mirisa, arome, lepo razvijen, narastao, prijatan za konzumiranje a koji ima izbalansiran odnos svih hraniljivih sastojaka. I dobili smo pekarski proizvod koji ima sastav kao pšenični hleb nadeven šunkom, salatom, namazan puterom i svim ostalim što bi mogli poželeti kao jedan kompletan obrok. Dobili smo jedan prihvatljiv proizvod izuzetno nutritivnog sastava, neutralanog ukus, proizvod koji može da se konzumira sa svakim drugim jelom.

Sa takvim jednim proizvodom, mi smo se prijavili za takmičenje za najbolju tehnološku inovaciju, i kroz takmičenje, u konkurenciji od preko 100 ekipa, poneli titulu najboljeg.

Benefiti ovog takmičenja su da su svi prijavljeni inovatori prolaze obuku za izradu biznis planova, komunikaciju sa tržištem, sa kupcima i medijima, za prezentaciju i svim ostalim što je potrebno da čovek ne samo napravi proizvod, već i da ga plasira. Na taj način, svakom pojedincu je data podjednaka mogućnost da stekne nova znanja, i da oni sa preduzetničkim iskustvom nisu u prednosti. Čitav niz krugova, od ocejivanja same inovacije na bazi kratkog opisa, ocenjivanja inovacije na bazi biznis plana, predstavljanje u okviru mini sajma gde su prikazani prototipovi proizvoda, održanom u Privrednoj komori Srbije, polufinale, usmene prezentacije i ocena od strane žiria, do finala.

Od naše sagovornice saznajemo da ovo brašno može da se kupi od samog proizvođača, a u pripremi je ambalaža, obavljene su sve analize potrebne da bi se brašno stavilo na tržište. Ono će se naći u prodavnicama zdrave hrane i u megamarketima. Dostupan je i pekarima koji direktno od proizvođača mogu da ga kupe i broj pekara koji ga koriste se povećava.

-Ali, tu nije kraj. Posle takmičenja, nastavili smo dalje sa istraživanjem i napravljene je mogućnosti za primenu ovog brašna u obliku testenine i kao gotova smeša, gde je umešano brašno sa ostalim sastojcima što pekarima značajno olakšava i distribuciju i primenu tog brašna. Uradili smo probe za kornfleks, keks od tog brašna, i sve se vrlo lepo pokazalo. Trenutno postoji bojazan da li u Vojvodini ima toliko tikve, da zadovolji potrebu i tražnju potrošača za brašnom od tikve i njegovih proizvoda - rekla je dr Jasna Mastilović.

Svi navedeni proizvodi su patentirani u Zavodu za intelektualnu svojinu a zainteresovani za saradnju mogu da se obrate Institutu za prehrambene tehnologije u Novom Sadu. Saradnja može da teče i u pravcu otkupa sirovine-pogače ili licence.

Dr Jasna Mastilović: Brašno od tikve golice

četvrtak, 21 februar 2013 10:38



www.topsrbija.com



www.topsrbija.com