

Naziv projekta:	Pakiranje jabuka u modificiranoj atmosferi i iskorištenje ostatka nakon prerade jabuka
Sažetak projekta	Slavonija i Baranja su poljoprivredne regije sa značajnim udjelom proizvodnje jabuka u RH. Količine jabuka koje se proizvode uglavnom su namijenjene prodaji u svježem stanju a manje preradi u različite proizvode, iako u ovim regijama već ima manjih pogona za proizvodnju soka. Da bi se proizvođačima ponudilo i neko drugo rješenje za preradu jabuka, osim prerade u sok, ovim bi se istraživanjima obuhvatila dva proizvoda, a korištenjem jabuke kao osnovne sirovine. Svrha ovog istraživačkog projekta je da se odgovarajuće sorte jabuka (proizvedene u Slavoniji i Baranji) pakiraju u modificiranoj atmosferi (MA) uz prethodnu obradu (rezanje i stabilizacija boje) i ponude tržištu, na kojem nema puno takvih proizvoda. Na hrvatskom tržištu ima sličnih proizvoda (uglavnom povrća) pakiranih u MA, ali iz uvoza (Austrija, Italija). Cilj je istraživanja i da se tzv "korisni ostatak" (srednji dio jabuke nakon vađenja sjemene lože, prilikom pripreme izrezanih jabuka/kriški za pakiranje u MA, i pulpa/nusproizvod nakon prešanja), koji je bogat hranjivim sastojcima (nutrijentima), u proizvodnji soka suši u vidu praha, koji se može koristiti kao dodatak cijelom nizu prehrambenih proizvoda (koji se zovu i "funkcionalna hrana"). To je jedan od načina kojim se može, između ostaloga, smanjiti količina otpada u prerađivačkim pogonima, smanjiti negativan utjecaj na okoliš (odlaganje otpada), te pretvoriti tzv. "otpad" u koristan proizvod ekonomski isplativ.
Voditelj projekta ili koordinator s PTF-a:	prof. dr. sc. Vlasta Piližota
Suradnici na projektu s PTF-a:	red. prof. dr. sc. Nela Nedić Tiban doc. dr. sc. Ante Lončarić
Izvor financiranja projekta	OSJEČKO-BARANJSKA ŽUPANIJA
Popis opreme koja će se nabaviti iz sredstava projekta	-
Razdoblje realizacije projekta	od 1.1.2017. do 31.12.2017.
Institucije partneri na projektu	-