

Obrazac odobrenog projekta:

<p>Naziv projekta Title</p>	<p>HR: Potencijal primjene destilacijskog ostatka iz proizvodnje rakije od jabuka za proizvodnju prirodnih modificiranih škrobova</p> <p>ENGL: Potential of application a distillery wastewater from the production of apple brandy for the production of naturally modified starches</p>
<p>Sažetak projekta Summary</p>	<p>HR: Škrob je jedan od najzastupljenijih sastojaka u ljudskoj prehrani, koji se često koristi kao dodatak pri proizvodnji različitih prehrambenih proizvoda gdje se upotrebljava kao sredstvo za ugušćivanje, stabiliziranje, želiranje, vezanje arome i dr. Da bi se poboljšala ili postigla određena specifična funkcionalna svojstva škroba provode se različiti postupci modifikacije. Tako se tretiranjem škroba različitim kemijskim, fizikalnim, enzimskim ili kombinacijom navedenih postupaka proizvode modificirani škrobovi. Ciljevi ovog projekta su: a) primjenom destilacijskog ostatka iz proizvodnje rakije od jabuka proizvesti nove prirodno modificirane škrobove; b) analizirati kemijska i fizikalna svojstva škrobova; c) dobivene rezultate publicirati u obliku znanstvenih radova i sudjelovanja na međunarodnim skupovima. Kao sirovine koristiti će se nativni krumpirov škrob te retrogradirani krumpirov škrob, a proces modifikacije s destilacijskim ostatkom biti će proveden u kombinaciji s „prženjem“ škroba. U realizaciji projekta sudjelovati će istraživači s različitih institucija iz RH i Poljske, što će omogućiti bolje povezivanje istraživača i stvaranje podloge za prijavu „većeg“ projekta.</p> <p>ENGL: Starch is one of the most common ingredient in the human diet, which is often used as a supplement in the production of various food products where it is used as a thickening, stabilizing and gelling agent, as well as for aroma binding etc. In order to enhance or achieve certain specific functional properties of starch various methods of modification are carried out. Thus, by the treatment of starch by various chemical, physical, enzymatic or combinations of said processes, the modified starches are produced. The aims of the project are: a) to produce new naturally modified starches by applying a distillery wastewater from the production of apple brandy; b) to analyse chemical and physical properties of starches; c) to publish obtained results in the form of scientific articles in scientific journals and participation at international conferences. Native potato starch and retrograded potato starch will be used as raw materials, and the modification process with the distillery wastewater will be carried out in combination with „roasting“ of starch. Researchers from different institutions from Croatia and Poland will participate in this project and the realization of the project will improve the collaboration between researchers and be the basis for application of „larger“ project.</p>

Voditelj projekta ili koordinador s PTF-a Project Manager	HR: doc. dr. sc. Antun Jozinović ENGL: Antun Jozinović, PhD, Assistant Professor
Suradnici na projektu Project Associates	HR: prof. dr. sc. Borislav Miličević izv. prof. dr. sc. Đurđica Ačkar doc. dr. sc. Ante Lončarić Jelena Panak Balentić, mag. ing. Veronika Barišić, mag. ing. prof. dr. sc. Tomasz Zięba doc. dr. sc. Artur Gryszkin dr. sc. Gordana Šimić, znanstveni savjetnik dr. sc. Valentina Obradović, znanstveni suradnik ENGL: Borislav Miličević, PhD, Full Professor Đurđica Ačkar, PhD, Associate Professor Ante Lončarić, PhD, Assistant Professor Jelena Panak Balentić, mag. ing. Veronika Barišić, mag. ing. Tomasz Zięba, PhD. DSc, University Professor Artur Gryszkin, PhD DSc, research associate Gordana Šimić, PhD, senior research scientist Valentina Obradović, PhD, research associate
Izvor financiranja i vrijednost projekta Funding sources	HR: Sveučilište u Osijeku (32.500,00 kn) ENGL: University of Osijek (32.500,00 kn)
Institucije partneri na projektu Partner Institutions	HR: Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Wrocław, Poljska; Poljoprivredni institut Osijek; Veleučilište u Požegi ENGL: Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Wrocław, Poland; Agricultural Institute Osijek; Polytechnic of Požega
Razdoblje realizacije projekta Project period	M.G. – M.G. 11. 2018. – 5. 2020.
Popis opreme koja će se nabaviti iz sredstava projekta Equipment:	HR: - ENGL: -

Voditelj/koordinador projekta
