

Obrazac odobrenog projekta

Naziv projekta:	HR: Primjena kakaove ljuske u proizvodnji proizvoda s dodanom vrijednošću ENG: Application of cocoa husk in development of value-added products
Sažetak projekta	Kakaova ljuska čini minimalno 10 % mase kakaovog zrna i nusproizvod je koji nastaje u proizvodnji čokolade, u fazi odvajanja ljuske i klice od prženog kakaovog zrna. Bogata je proteinima, mineralima, vlaknima (izvor je pektina), polifenolima, sadrži teobromin pa je potencijalno vrijedna sirovina za prehrambenu, farmaceutsku i kozmetičku industriju. Ciljevi ovog projekta su: ispitati mogućnosti primjene kakaove ljuske u proizvodnji obogaćenih ekstrudiranih snack proizvoda, pripremiti ekstrakte iz kakaove ljuske primjenom suvremenih tehnika ekstrakcije: s CO ₂ u superkritičnom stanju (SC-CO ₂), hladne plazme i vode u supkritičnom stanju, odrediti sastav ekstrakata i ispitati mogućnosti njihove primjene u proizvodnji ekstrudiranih snack proizvoda.
Voditelj projekta ili koordinator s PTF-a:	Đurđica Ačkar
Suradnici na projektu s PTF-a:	izv. prof. dr. sc. Stela Jokić, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek dr. sc. Antun Jozinović, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek Jelena Panak, mag. ing., Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek Marijana Grec, mag. ing., Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
Izvor financiranja projekta	UNIOS
Popis opreme koja će se nabaviti iz sredstava projekta	/
Razdoblje realizacije projekta	Travanj 2017-ožujak 2018.
Institucije partneri na projektu	Tehnološki fakultet Novi Sad, Srbija Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Wrocław, Poljska Veleučilište u Požegi Zvečevo d.d.