

A PÉCSI SÖRFŐZDE ZRT-NÉL MEGKEZDŐDÖTT A „KOMPLEX TECHNOLÓGIAI FEJLESZTÉS GABONAALAPÚ ALKOHOLMENTES ITALOK ELŐÁLLÍTÁSÁHOZ. AZ ITALOKBAN LÉVŐ EGÉSZSÉGMEGŐRZŐ KOMPONENSEK DÚSÍTÁSI LEHETŐSÉGÉNEK VIZSGÁLATA” CÍMŰ KUTATÁS-FEJLESZTÉSI PROJEKT.

- Projekt azonosítószáma: 2020-1.1.2-PIACI-KFI-2021-00269
- Támogatás összege: 399 755 181 Ft
- Támogatás intenzitása: 49,7 %
- Projekt költségvetése: 804 376 762 Ft
- Projekt tervezett befejezése: 2024.06.30.

A PROJEKT BEMUTATÁSA:

A több, mint 800 millió forint összköltségvetésű projekt a Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Hivatal támogatásával valósul meg. A projekt keretében komplex technológiai fejlesztést hajtunk végre, amely különleges érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező és kedvező élettani komponensekben gazdag gabonaalapú alkoholmentes termékcsalád előállítását célozza meg.

A Pécsi Sörfőzde elkötelezett a fogyasztók életminőségét javító, egyben az ökológiai lábnyomot csökkentő termékek előállítása iránt. A kutatás tárgya olyan komplex technológiai fejlesztés, amely a piacon jelenleg elérhető alkoholmentes gabonaitaloknál élettani szempontból értékesebb hatással bíró termékeket eredményez. Alapanyagként biotermesztésből származó gabonaféléket használunk fel. A technológia optimalizálása során alacsony erjeszthető szénhidráttartalmú sörleveket állítunk elő, amelyeknél megszakított erjesztési eljárással vagy speciális, csekély alkoholdermélő képességgel rendelkező élesztőtörzsek felhasználásával biztosítjuk az alkoholmentességet. A termékek különleges ízvilágát hidegkomlózási eljárással egészítjük ki. Az alkoholmentes italok hidegkomlózásáról nem áll rendelkezésünkre elegendő információ a nemzetközi szakirodalomban, így az egészségvédő komponensek komlóból való kioldódásának tanulmányozása új eljárás nemzetközi szinten is, amely az élelmiszer- és táplálkozástudománnyal foglalkozók számára értékes lehet. Ezen túl megvizsgáljuk az alkoholmentes gabonaitalokban a funkcionális összetevők dúsítási lehetőségeit és azok stabilitását a technológiai lépések függvényében. Fejlesztéseink eredményeként a jól szabályozható alkoholmentes gabonaital gyártási technológiájának kidolgozása lehetővé teszi egy olyan, kedvező élettani hatással



rendelkező termékcsalád megalkotását, melynek minden tagja különleges íz- és aroma összetétellel rendelkezik. Ezáltal az új termékek összhangban vannak az újhullámos sörfőzési trendekkel és sör típusokkal, amelyek a hidegkomlózás miatt váltak világszerte népszerűvé. A pályázat keretében újonnan kifejlesztett termékeket a PSF infrastrukturális hátterére és szakembereire alapozva képes állandó minőségben és a piaci igényeknek megfelelő mennyiségben előállítani.

A projekt megvalósulásának helyszíne:

7624 Pécs, Alkotmány u 94.

További információ kérhető:

Dr. Szemerey Zoltán

SzemereyZ@pecsisor.hu

Hegyesné Dr. Vecseri Beáta

VecseriB@pecsisor.hu

A projekt a következő közreműködő szervezet támogatásával valósult meg:

Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Hivatal

Cím: 1077 Budapest, Kéthly Anna tér 1.

E-mail: nkftalap@nkfih.gov.hu

Infovonal: +36-1-795-9500

Honlap: www.nkfih.gov.hu



NEMZETI KUTATÁSI, FEJLESZTÉSI
ÉS INNOVÁCIÓS HIVATAL

AZ NKFI ALAPBÓL
MEGVALÓSULÓ
PROJEKT