

2017.11.30-PR1MER KFT.

## **OLAJBAN SÜTÖTT, MAJD FAGYASZTOTT, TÖLTÉLÉKES, BEVONATOS HOSSZÚ TÉSZTAVEZETÉSŰ FÁNK (ÉS EGYÉB OLAJBAN SÜTÖTT TERMÉKEK) TÁPLÁLKOZÁS-ÉLETTANI JELLEMZŐINEK JAVÍTÁSA, EGÉSZSÉGESEBB ALAPANYAGOK, CSÖKKENTETT ÖKOLÓGIAI LÁBNYOMÚ SÜTŐANYAG FELHASZNÁLÁSÁVAL**

A Pr1mer Kft. támogatást nyert a „Vállalatok K+F+I tevékenységének támogatása” című, Vállalati KFI\_16 kódszámú felhíváson, amelynek célja, hogy jelentős szellemi hozzáadott értéket tartalmazó, új, piacképes termék kifejlesztése illetve ehhez kapcsolódó know-how valósuljon meg.

A K+F+I projekt célja : olyan olajban sütött, majd fagyasztott töltelékes, bevonatos fánk táplálkozás-élettani jellemzőinek javítása, azaz egészségesebbé tétele, amiben megváltoztatják a gyártási technológiát, illetve a mára iparban elfogadott adalékok, és tartósítószerektől hemzsegő, viszont táplálkozás-egészségügyi értelemben tartalmatlan összetételt.

A kutatás fő irányai:

- A hosszú tésztavezetésű fánktészta technológiai fejlesztése és alkalmazott kutatása;
- A fánk töltelékének fejlesztése, különös tekintettel a töltelék hőállóságára (sütés és fagyasztás) és minőség-megőrzési idejének növelhetőségére, technológiai műveletsorban történő elhelyezésére
- Sütőolaj megválasztása a fenntarthatóság jegyében
- Fánk bevonatának fejlesztése
- Know-how létrehozása

Ennek eredményeként létrejön egy, fenntarthatóbb természetű alapanyagokból készült olajban sütött (nem pálmaolajban), majd fagyasztott töltelékes, bevonatos, egészségesebb összetevőjű fánkcsalád és az ahhoz kapcsolódó know-how.

A projekt összköltsége : 350 973 747 Ft

Támogatás összege: 219 174 848 Ft

A Projekt kezdete: 2017.07.25.

A Projekt fizikai befejezésének tervezett napja: 2019.07.24.



NEMZETI KUTATÁSI, FEJLESZTÉSI  
ÉS INNOVÁCIÓS HIVATAL

AZ INNOVÁCIÓ LENDÜLETE

AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT