

Proiect: Dezvoltarea unor tehnologii inovative, pe bază de enzime, pentru structurarea și procesarea proteinelor de soia (SOYZYME)
Contract de finanțare nr. 99/2016

Etapa 1/2017: Studiu complex de piață, privind utilizarea hidrolizatelor proteice în produse alimentare și determinarea obiceiurilor de consum / termen de predare 30.09.2017

În această etapă au fost abordate următoarele aspecte:

- Studiu privind analiza pieței actuale de hidrolizate/izolate proteice la nivel internațional și național (Analiza pieței; Analiza unor ingrediente proteice)
- Obținerea izolatelor și concentratelor proteice din soia (Compoziția chimică și calitatea nutrițională; Efecte benefice ale proteinelor din soia; Proprietățile funcționale și aplicațiile alimentare ale concentratelor și izolatelor din soia; Alimente și ingrediente speciale din proteine din soia)
- Cercetări pe plan internațional asupra utilizării hidrolizatelor/izolatelor proteice din soia, în special în produse de panificație
- Studiu cantitativ în vederea determinării obiceiurilor de consum și a nevoilor acestora față de alimente cu proteine vegetale/soia
- În această etapă a avut loc prima întâlnire de proiect a partenerilor din Serbia în România.