

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

**Etapa 2/2018:** Evaluarea valorii nutriționale și a proprietăților funcționale ale hidrolizatului proteic, în vederea procesării industriale. Integrarea matricei alimentare și a preferințelor consumatorilor în suplimentul alimentar / termen de predare 30.09.2018

Au fost realizate experimentări privind analiza hidrolizatelor proteice din soia obținute de către partenerul din Serbia (Facultatea de Tehnologie și Metalurgie, Universitatea din Belgrad) pornind de la materia primă, concentratul proteic din soia (furnizat de firma SOJAPROTEIN).

→ Hidrolizatele proteice au fost obținute folosind diferite enzime, precum: Alcalază, Everlază, Neutrază, Papaină, Umamizimă, Flavorzyme. Hidrolizatele proteice au fost studiate din punct de vedere al:

- ✓ conținutului de proteină: peste 80% (raportat la substanță uscată)
- ✓ caracterizării reologice a aluatului preparat din făină de grâu cu adaos de hidrolizate proteice din soia
- ✓ profilului de denaturare al proteinei
- ✓ parametrilor de culoare

→ Studiul profilului senzorial al hidrolizatului s-a realizat prin teste de analiză senzorială descriptivă:

- ✓ gustul amar reprezintă caracteristica dominantă de profil senzorial pentru toate probele analizate
- ✓ probele de hidrolizat proteic de soia analizate au prezentat performanțe senzoriale superioare, în comparație cu o proba de referință
- ✓ testul statistic aplicat rezultatelor obținute în urma analizei senzoriale a evidențiat faptul că nu există diferențe semnificative în aprecierea gustului amar între probele de hidrolizat proteic de soia obținut cu: Neutrază și Flavorzyme, Umamizimă, Papaină și Alcalază.

→ În această etapă a fost realizată o vizită de lucru a partenerilor sârbi în România.

→ De asemenea, rezultatele obținute în această etapă au fost diseminate prin participarea la 2 conferințe internaționale.