

Együttműködésben fejleszt innovatív péktermékeket a Debreceni Egyetem

Ropogós vekni, illatos fehér, barna, félbarna, rozs-, durum- vagy éppen teljes kiőrlésű kenyér, amelynek lelke a kovász. Innovatív kovászos technológián alapuló, egészségmegőrző péktermékcsalád fejlesztése a célja a Debreceni Egyetem Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar, valamint a Balmaz-Sütőde Kft. konzorciumában most induló kutatóprogramnak. A hároméves projekt részleteiről sajtótájékoztatón számoltak be a szakemberek.

- A Debreceni Egyetemre nem jellemző, hogy az elefántcsonttornyában ül. Ez sem húsz éve, sem ma nem igaz intézményünkre, amelynek jelenleg is több száz vállalattal van aktív partnerkapcsolata. Egyetemünk és az Agrárminisztérium március végén megerősítette és új tartalommal töltötte meg stratégiai együttműködését, agrárkarunk pedig 37 vállalattal írt alá partneri megállapodást, továbbá 20 szervezettel kötött kihelyezett tanszéki szerződést. Bár a nemzetközi politika megpróbálja távol tartani a modellváltó egyetemeket a forrásoktól és pályázatoktól, az élet azt mutatja, hogy az egyetemek tudósait nem lehet kizárni a nemzetközi kutatásokból vagy éppen a magyar innovációkból, vannak konstrukciók, mint ez a projekt is, amely támogatja munkájukat – mondta a pályázati program nyitórendezvényén *Bács Zoltán*, a Debreceni Egyetem kancellárja.

Az egyetemi vezető szerint ma már jelentős társadalmi igény mutatkozik arra, hogy a kenyér, amelyet elfogyasztunk, ne csak finom legyen, de egészséges, egészségtámogató vagy akár funkcionális étel is.

- A kovász a kenyér lelke. Vállalatunk 35 éve foglalkozik vele és dolgozik a fejlesztésén. Ismerjük, tudjuk, hogyan működik, mi a szerepe. Mégis nem teljesen vagyunk tisztában azzal, milyen hatással van a szervezetünkre. Ez a megoldandó kérdés és a szakmai szervezetekkel folytatott egyeztetés ösztönzött bennünket arra, hogy ezt a területet jobban megismerjük. Szeretnénk a fogyasztókat meggyőzni arról, hogy a pékáruk fogyasztása pozitív élettani hatásokkal jár szervezetünkre. Ezt a Debreceni Egyetem agrárkutatóinak bevonásával szeretnénk tudományosan is alátámasztani – fejtette ki *Fülep Zolt*, a Balmaz-Sütőde Kft. ügyvezetője.

A hároméves program keretében a DE Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar (MÉK) kutatóegységei mellett a Balmaz-Sütőde Kft. újonnan létrehozott laboratóriumában folytatják majd a vizsgálatokat. A tudományos munkában az agrárkar csaknem húsz kutatója vesz részt.

- A Debreceni Egyetem Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar hazánk legnagyobb agrárkaraként egyedülálló, hiszen a szántóföldtől az asztalig vagy akár a klinikai tesztelés folyamatáig is végig tud vinni egy étel-innovációt, amelyhez az agrár kutatóintézetek teremtik meg a szükséges alapanyagokat. Folyamatosan fejlesztjük oktatási portfóliónkat, továbbá az infrastruktúránkat, ezek azok a körülmények, amelyek segítik, hogy hatékonyan tudjuk támogatni a partnereinket, hogy sikeresek legyenek a piacokon – tette hozzá *Harsányi Endre*, a Debreceni Egyetem agrár- és élelmiszertudomány fejlesztéséért felelős ágazatfejlesztési rektorhelyettese.

A projekt során a vadkovászok mikrobiomjának részletes vizsgálata mellett az élesztő- és baktériumfajok minőségi és mennyiségi azonosítását is elvégzik a kutatók.

- A tudomány fejlődésével az ételminőségeink minőségi jellemzői új megvilágításba kerültek. Ma már a szervezetünkben élő baktériumokra és gombákra nem ellenséggént tekintünk, hanem szimbiózisban élünk velük. Rendelkezőnk azokkal a technológiákkal, amelyekkel pontosan meg tudjuk határozni

ezen közösségek összetételét. Így lesz ez az ugyancsak baktériumokból és gombákból álló kovász esetében is. Az azonosított mikrobákból törzsgyűjteményt hozunk létre, amelyet további potenciálisan hasznos törzsekkel bővítünk. Az adatbázis értékes információkat nyújt nemcsak a kutatók és fejlesztők, hanem a fogyasztók számára is, biztosítva számukra megbízható forrást a péktermékek egészségügyi előnyeiről – ismertette *Máthé Endre*, a DE MÉK Táplálkozástudományi Intézet igazgatója.

Az innovációs program nyitórendezvényén *Győri Zoltán*, a Táplálkozástudományi Intézet professor emeritusa az élelmiszeripari kutatások fontossága mellett a kutatói társadalom összefogását hangsúlyozta. Tiba István országgyűlési képviselő korszakalkotó együttműködésnek nevezte a Debreceni Egyetem és a Balmaz-Sütőde Kft. partnerségét, amely – mint mondta – tükrözi a Közös Agrárpolitika és az Élelmiszeripari Beszállító-fejlesztési Program céljait.

- A világjárvány ideje alatt csaknem 18 százalékkal csökkent a pékáruk forgalma, ezt a visszaesést azóta sem tudta ledolgozni a hazai piac – jelentette ki *Septe József*, a Magyar Pékszövetség elnöke. Véleménye szerint a most kezdődő kooperatív program esélyt teremthet arra, hogy új lendületet vegyen a fogyasztás, továbbá megcáfolja azt a téves ítéletet, miszerint egészségtelen a pékáruk fogyasztása.

A Hajdú-Bihar Vármegyei Önkormányzat elnöke, *Pajna Zoltán* az együttműködés kapcsán kiemelte: a Debreceni Egyetem és a Balmaz-Sütőde Kft. közös programja kiváló mintája annak, hogy a tudományos eredményeket, innovációkat hogyan lehet a lehető leggyorsabban és leghatékonyabban átadni a fogyasztóknak.

A program az Innovatív kovácsolás: mikrobiom, technológia és egészségmegőrző péktermékek fejlesztése elnevezésű, 2024-1.1.1-KKV_FÓKUSZ-2024-00040 számú, a Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Hivatal által kiírt KKV Fókuszterületi Innovációs Program támogatásával valósul meg.

Sajtókapcsolat:

- Debreceni Egyetem Rektori Hivatal Sajtóiroda
- +36 52 512 000 / 23251
- sajtoiroda@unideb.hu

Eredeti tartalom: Debreceni Egyetem

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/?p=21159>