

### [Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)  
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)  
[.net](#)  
[Innowacje](#)  
[Nauka](#)  
[Technologie](#)

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Nowe technologie](#)

## Tworzenie wartości i ograniczanie odpadów dzięki wykorzystaniu produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego

Sektor produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego jest ważnym ogniwem w globalnym łańcuchu produkcji żywności, bowiem tworzy nowe produkty i redukuje odpady. Potrzebne są niemniej nowe, bezpieczne narzędzia i procesy biotechnologiczne, aby zaspokoić rozwijające się rynki i ambitne cele środowiskowe. Z tego właśnie względu w ramach europejskiego projektu opracowano nowy sposób przetwarzania wcześniej nienadających się do sprzedaży pozostałości drobiowych na produkty do wytwarzania np. dodatków do

## żywności czy biopaliwa.



W toku finansowanego ze środków unijnych projektu PROSPARE (Postęp w oszczędzaniu białek i odzyskiwaniu energii) ma powstać platforma technologiczna do wielofunkcyjnego przetwórstwa produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego (AB-P), w szczególności drobiowych. Dzięki wykorzystaniu nowatorskiego podejścia biokatalitycznego, nienadające się do sprzedaży pozostałości drobiowe mogą być obecnie przekształcane na białka o wartości dodanej - hydrolizaty peptydowe - do wykorzystania w sprzedawanych produktach końcowych.

W ramach projektu podjęto również starania o pogłębienie obecnej wiedzy naukowej o technikach biokonwersji, aby otworzyć drogę do zintensyfikowanej eksploatacji pozostałości zwierzęcych na skalę przemysłową.

Prace nad projektem rozpoczęły się od przeanalizowania sposobu otrzymywania mieszanek peptydowych o wartości dodanej z surowców. Następnie działania ukierunkowane zostały na udostępnienie tego procesu przemysłowi w celu przetwórstwa na większą skalę. Ostatecznym celem było zapewnienie przydatności mieszanek peptydowych w sektorach spożywczym, paszowym i biochemicznym (kosmetyki i mikrobiologia).

Platforma technologiczna położyła nacisk na zaprezentowanie kilku kluczowych korzyści. Po pierwsze utylizacja - potencjalne wzbudzenie zainteresowania AB-P wśród szeregu sektorów dzięki opracowaniu nowatorskiego procesu konwersji opartego na podejściu biokatalitycznym. To z kolei powinno stworzyć wartość poprzez przekształcanie tych pozostałości w hydrolizaty peptydowe na potrzeby przykładowo produkcji dodatków do żywności i pasz. Zawarty w nich tłuszcz i łój (topiony tłuszcz zwierzęcy) również można wykorzystać na potrzeby energii odnawialnej i produkcji chemikaliów organicznych.

Kolejnym aspektem, na który położono nacisk, była funkcjonalność. Nowe składniki muszą sprostać oczekiwaniom klientów, jeżeli mają odnieść sukces na rynku. Dlatego też w toku projektu starano się uzyskać niezbędne parametry sensoryczne, wymagane od składników odżywczych - smak, aromat i strawność - aby poprawić ich potencjał komercyjny. Właściwości funkcjonalne nowo wyprodukowanych dodatków do żywności zostały przestudiowane za pomocą standardowych i nowych metod testowych.

Co istotne, priorytetowe znaczenie w projekcie przyznano bezpieczeństwu. Aby zapewnić zgodność opracowanych dodatków do żywności z przepisami, opracowano szereg komplementarnych i tanich technik do monitorowania skażenia mikrobiologicznego oraz nowatorskie narzędzia do wykrywania mykotoksyn, zapewniające identyfikowalność.

Projekt PROSPARE przynosi radykalny przełom ponieważ wykazuje, że nienadające się wcześniej do sprzedaży AB-P można eksploatować za pomocą skutecznych metod biokonwersji i biokatalizatorów

(enzymów i/lub kompozycji enzymatycznych). Jest nowatorski również pod względem wysoce interdyscyplinarnego charakteru i wykorzystywania wiedzy eksperckiej z biotechnologii, chemii, biofizyki, immunologii i toksykologii. Ponadto w przedsięwzięcie zaangażowali się partnerzy przemysłowi, którzy przeprowadzili testy proponowanych technologii. Pierwsze pilotażowe zakłady produkcyjne (w Belgii i Rosji) osiągnęły wymagany standard pełnej wydajności i zrównoważenia.

Oczekuje się, że ten technologiczny przełom przekształci obróbkę AB-P i przyczyni się do redukcji niepotrzebnych odpadów. Zważywszy że bezpieczna eksploatacja tych produktów stanowiła poważne wyzwanie, nowe technologie przetwórstwa opracowane w ramach projektu PROSPARE powinny spełnić szeroki zakres unijnych wymogów w zakresie bezpieczeństwa żywności przy zachowaniu zrównoważenia ekonomicznego.

Więcej informacji:

PROSPARE

<http://www.prospare.eu/>

Karta informacji o projekcie:

[http://cordis.europa.eu/projects/rcn/87819\\_pl.html](http://cordis.europa.eu/projects/rcn/87819_pl.html)

Źródło: <http://cordis.europa.eu/>

<http://laboratoria.net/technologie/18585.html>

**Informacje dnia:** [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#)

**Partnerzy**