



Výskumný ústav potravinársky
Priemyselná 4, SK-824 75 Bratislava
Tel.: 00421 2 50 237 136
Fax: 00421 2 55 571 417
<http://www.vup.sk>



Hungary-Slovakia
Cross-border Co-operation
Programme 2007-2013

<http://www.husk-cbc.eu/sk>

**Building
partnership**



Nyugat-magyarországi Egyetem, Mezőgazdaság
és Élelmiszertudományi Kar, Mosonmagyaróvár
Vár 2, HU- 9200 Mosonmagyaróvár
Tel: 0036 96 566 600
Fax: 0036 96 566 620
<http://www.mtk.nyme.hu/>

European Union

European Regional Development Fund



Využitie regionálnych zdrojov na produkciu funkčných potravín A regionális források felhasználása az egészségmegőrző funkcionális élelmiszerek előállítására

Projekt podporený z prostriedkov Európskeho fondu regionálneho rozvoja (ERDF)
v rámci programu cezhraničnej spolupráce Maďarská republika – Slovenská republika
2007 - 2013

Zámery projektu

- vybudovanie výskumnej bázy pre rozšírenie produkcie funkčných potravín na báze regionálnych zdrojov
- vypracovať postupy výroby potravín s vysokú pridanou hodnotou ktoré sú zároveň zdraviu prospešné
- odborne podporiť produkciu potravín so zlepšenými úžitkovými vlastnosťami

Ako ich naplniť?

- cielenou a odborne podloženou modifikáciou pestovateľských podmienok
- štúdiom a modifikáciou následného technologického spracovania poľnohospodárskych produktov
- realizáciou pestovateľských a experimentálnych – laboratórnych a poloprevádzkových pokusov
- overením vlastností modelových polotovarov výpočtovými metódami

Prečo realizovať projekt?

Je potrebné

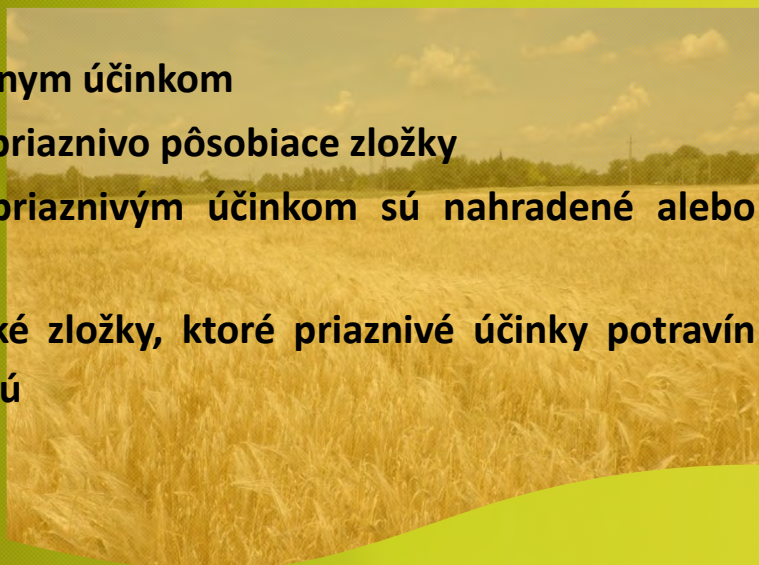
- vytvoriť podmienky pre zvýšenie stupňa spracovania a pridanej hodnoty poľnohospodárskych produktov
- zvýšiť konkurencieschopnosť a zamestnanosť prihraničných regiónov
- podporiť dopyt po zdravších potravinách a zároveň podporiť produkciu potravín z domácich zdrojov
- podporiť ďalší rozvoj podnikateľského prostredia v regióne
- ozdraviť výživu spotrebiteľov

Funkčné potraviny - popri zabezpečení výživy majú **pozitívny vplyv na zdravie, fyzický alebo duševný výkon**

- dietetické a liečebné potraviny
- potraviny fortifikované (vitamínmi, vlákninou)
- potraviny pre športovcov, starých ľudí, tehotné ženy
- potraviny pre dojčatá a malé deti
- špeciálne potraviny pre ľudí trpiacich niektorými zdravotnými poruchami

Funkčné potraviny nie sú liekmi ani výživovými doplnkami. Sú to bežné potraviny upravené tak, že:

- majú viac zložiek s pozitívnym účinkom
- sú do nich pridane nové, priaznivo pôsobiace zložky
- zložky s potenciálne nepriaznivým účinkom sú nahradené alebo úplne odstránené
- sú do nich pridávané také zložky, ktoré priaznivé účinky potravín zachovávajú alebo zlepšujú



Regionálne suroviny a ich zhodnotenie

Klasická schéma: rozdelenie zisku z poľnohospodárskej produkcie



Alternatíva 1: Priame spracovanie, výroba funkčných a špecifických potravín



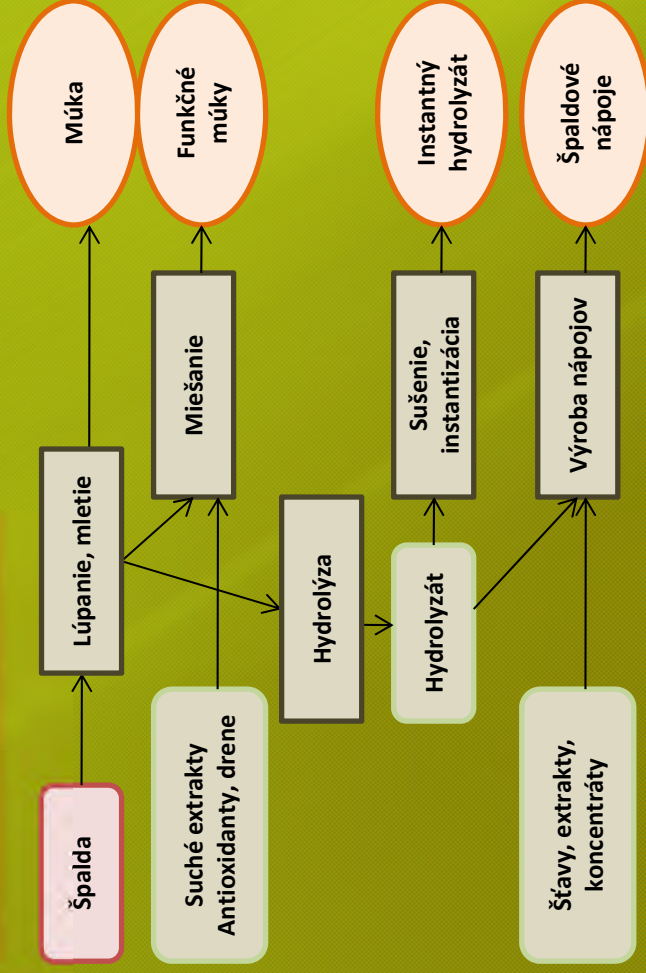
Alternatíva 2: Priame spracovanie a priamy predaj



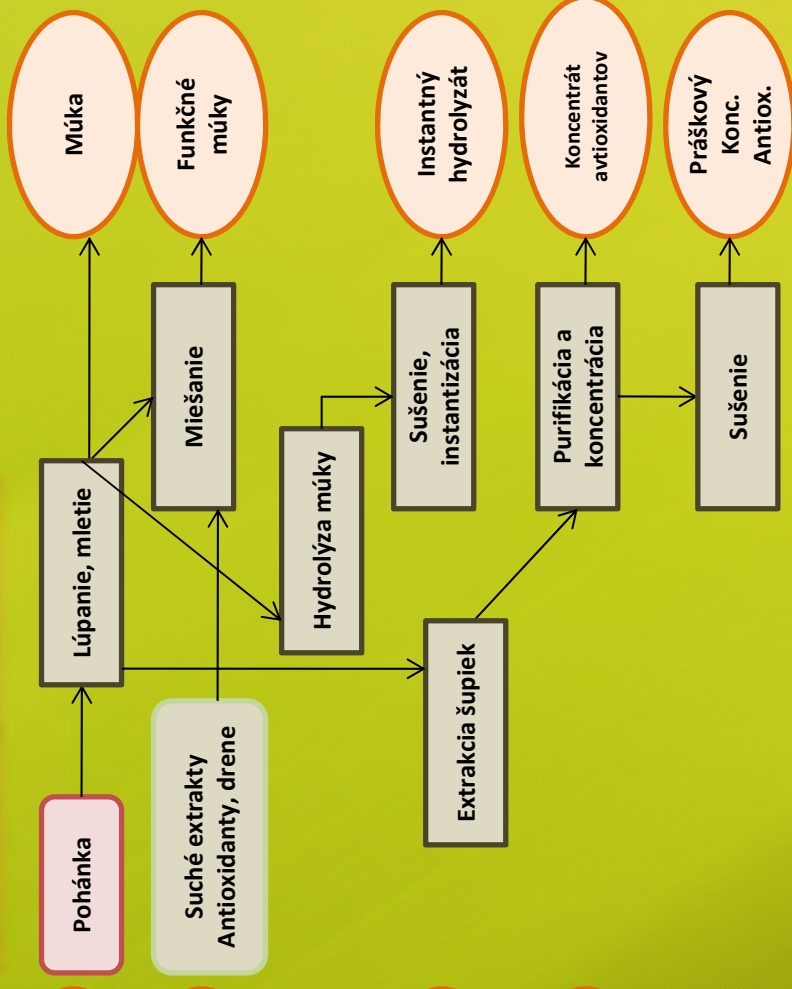
Najvýhodnejší model
zhodnotenia

Možnosti zhodnotenia špaldy a pohánky

Spracovanie špaldy



Spracovanie pohánky



Špaldy

Pohánka

Raž, ovos, jačmeň ...

Ovocie, jablká, baza čierna ...

Zelenina, cvikla, mrkva ...

Liečivé rastliny, medovka, pamajorán ...

Regionálne suroviny s vysokým potenciálom: