

## Dílčí cíl č. 1

Navrhnout technologie s využitím membránového procesu mikrofiltrace, případně ultrafiltrace a elektrodialýzy a stanovit recepturu nového pekárenského přípravku a jeho využití pro prodloužení trvanlivosti vybraných druhů pečiva a pro zvýšení jeho nutriční hodnoty.

## Dílčí cíl č. 2

Navrhnout technologie elektrodialýzy pro zpracování/úpravu různých typů demineralizované syrovátky z výroby sýrů a tvarohů a dalších mlékárenských produktů nebo potravinářských polotovarů. Součástí cíle bude i zkoumat a navrhnout využít resp. likvidaci odpadního proudu vodného roztoku solí a navrhnout k tomu určené technologie.

**Cílem projektu je výzkum a vývoj nových technologií a receptur vybraných potravinářských produktů s využitím membránových procesů, mikrofiltrace, ultrafiltrace, elektrodialýzy, které jsou pro využití v potravinářství nejvhodnější a budou uplatněny především v mlékárenských a pekárenských výrobních podnicích v ČR.**

## Dílčí cíl č. 3

Stanovit receptury potravin a nových funkčních potravin na bázi mléka a koncentrátů syrovátkových bílkovin a koncentrátů všech bílkovin mléka s využitím ultrafiltrace.



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



Výzkumný ústav mlékárenský s.r.o., MemBrain s.r.o., Zeelandia spol. s r.o., Moravia Lacto a.s., MILCOM a.s., Bohušovická mlékárna, a.s., Potravinářská komora České republiky, Česká membránová platforma z.s., Česká technologická platforma pro potraviny



## Program Komplexní udržitelné systémy v zemědělství „KUS“ na Ministerstvu zemědělství

Projekt **Nové technologické postupy s využitím membránových procesů** poskytující nové potravinářské produkty se zlepšenými nutričními a uživatelskými vlastnostmi KUSmem QJ 1510341

## Výsledky projektu KUSmem v rámci programu Ministerstva zemědělství a jeho Národní agentury pro zemědělský výzkum

### Rok 2016

---

#### Výsledek V001

Bylo získáno osvědčení o zápisu užitého vzoru 29 778, „Antifungálně aktivní přípravek na bázi fermentované syrovátky“, datum zápisu 13. 9. 2016, majitel Výzkumný ústav mlékařský s.r.o., původci Ing. Vladimír Dráb, Ing. Jan Drbohlav, CSc., Ing. Miloslava Kavková, Ph.D. Původci jsou členové řešitelského týmu.

#### Výsledek V009

Byl uspořádán workshop – seminář za účelem šíření nových poznatků pro pracovníky potravinářského průmyslu „Membránové procesy v potravinářství“, který se konal dne 13. 10. 2016 v Membránovém inovačním centru – MemBrain, Pod Vinicí 87, Stráž pod Ralskem. Semináře se zúčastnilo 27 účastníků a členové řešitelského týmu projektu QJ1510341

### Rok 2017

---

#### Výsledek V003

Článek v recenzovaném časopise - pekárenský přípravek pro zlepšení trvanlivosti, Mlékařské listy 163, Vol. 28, No 4., Antifungální efekt a poloprovozní aplikace aktivního přípravku na bázi fermentované syrovátky v toustových chlebech, Ing. Miloslava Kavková, Ph.D., Ing. Vladimír Dráb, Ing. Jan Drbohlav, CSc., Ing. Dita Havelková. Autoři jsou členové řešitelského týmu

#### Výsledek V007

Ověřená technologie využití ultrafiltrace k produkci mléčného produktu se zvýšenou nutriční hodnotou. Podepsaná smlouva s Bohušovickou mlékárnou, a. s.

#### Výsledek V009

Uspořádání workshopu na téma: „Nové poznatky v uplatnění membránových procesů v potravinářství“, 18. 10. 2017, Potravinářská komora České republiky, Počernická 96/272, 108 03 Praha 10, vydání sborníku 2017.