

.....
znak sprawy

EIG FINANCE Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

nazwa / imię i nazwisko Beneficjenta

Sprawozdanie z realizacji operacji

(składane wraz z wnioskiem o płatność końcową)

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich
PROW 2014-2020

Działanie 16 "Współpraca"

1. Numer umowy o przyznaniu pomocy

00007.DDD.6509.00013.2017.05

2. Tytuł operacji (krótki i zrozumiały, jedno kluczowe zdanie o operacji, maks.150 znaków)

Opracowanie udoskonalonych produktów o ulepszonej wartości żywieniowej, a także niekonwencjonalnego procesu obróbki termicznej materiałów żywnościowych.

3. Wskazanie osoby pełniącej funkcje związane z kierowaniem operacją zgodnie z umową o przyznaniu pomocy

imię nazwisko

adres zamieszkania

adres e-mail

nr telefonu

4. Wskazanie podmiotów wchodzących w skład grupy operacyjnej / charakter *(wybrać z listy)*

I. Nazwa/imię nazwisko
siedziba/adres
adres e-mail
nr telefonu

II. Nazwa/imię nazwisko
siedziba/adres
adres e-mail
nr telefonu

III. Nazwa/imię nazwisko
siedziba/adres
adres e-mail
nr telefonu

IV.
.....

5. Słowa kluczowe umożliwiające identyfikację przedmiotu operacji *(wbrać z listy)*

jakość/przetwórstwo żywności i odżywianie

6. Okres realizacji operacji (data rozpoczęcia i zakończenia realizacji operacji)

od

0	4	0	6	2	0	1	8	3	1	0	1	2	0	2	0
d	d	m	m	r	r	r	r	d	d	m	m	r	r	r	r

7. Krótkie podsumowanie operacji, zawierające opis celów i głównych zadań, które zostały zrealizowane oraz wskazanie uzyskanych w ich wyniku rezultatów (w języku polskim i angielskim) (1000-1500 znaków).

Opis osiągniętych celów:

- opracowanie i wdrożenie znacznie udoskonalonych produktów w postaci nasion i orzechów o lepszych cechach żywieniowych,
- opracowanie i wdrożenie nowej innowacyjnej technologii przetwórstwa produktów - obróbki termicznej nasion i orzechów,
- opracowanie i wdrożenie nowej metody marketingu dotyczącej wprowadzania do obrotu produktów,

Główne zrealizowane zadania:

- Weryfikacja i optymalizacja procesu prażenia mikrofalowego jak i konwencjonalnego (pod kątem stosowania go w warunkach przemysłowych w zakładzie przedsiębiorcy),
- Wykonanie badań przechowalniczych (20 prób technologicznych) surowców prażonych mikrofalowo wg zoptymalizowanych parametrów, dla różnych czasów przechowywania,
- Opracowanie składu 3 mieszanek pestek i orzechów o innowacyjnym zastosowaniu (pożądana ilość i proporcje kwasów tłuszczowych),
- Analiza zawartości w przygotowanych mieszankach pestek i orzechów.

Osiągnięte rezultaty:

- Wdrożono innowacyjną technologię przetwórstwa, w której uzyskane nasiona i orzechy charakteryzują się zdecydowanie lepszymi parametrami sensorycznymi (zapach, barwa, smak). Parametry żywnościowe uległy poprawie w stosunku do oferty na rynku polskim, a także międzynarodowym. Obniżone ciśnienie powoduje łagodniejszy przebieg procesu i zapobiega niepożądanemu utlenianiu zawartych w materiale kwasów tłuszczowych i rozpadowi substancji aktywnych. Sprzyja to możliwości dłuższego przechowywania produktów, prażenie mikrofalowe powoduje niższą podatność na jęczenie orzechów i pestek.
- Wyniki prac rozwojowych, określające najbardziej pożądane parametry procesu, zostały wdrożone w zakładzie produkcyjnym Bakalland na zakupionych maszynach i urządzeniach. Uruchomiona została również produkcja innowacyjnych mieszanek nasion i orzechów, których skład recepturowy został opracowany w toku prac rozwojowych.

Description of achieved goals:

- development and implementation of significantly improved products in the form of seeds and nuts with better nutritional characteristics,
- development and implementation of a new innovative product processing technology - thermal treatment of seeds and nuts,
- development and implementation of a new method for the marketing of products.

Main completed tasks:

- Verification and optimization of the microwave and conventional roasting process (in terms of its use in industrial conditions at the entrepreneur's plant),
- Performing storage tests (20 technological tests) of microwave roasted raw materials according to optimized parameters and for different storage times,
- Development of the composition of 3 mixtures of pips and nuts for innovative use (the desired amount and proportion of fatty acids),
- Analysis of the content in prepared mixtures of seeds and nuts.

Achieved results:

- An innovative processing technology, in which the obtained seeds and nuts are characterized by much better sensory parameters (smell, color, taste), has been implemented. Food parameters have improved compared to the offer on the Polish and international market. The reduced pressure causes a smoother process and prevents undesirable oxidation of fatty acids contained in the material and the breakdown of active substances. This promotes the possibility of longer storage of products, microwave roasting causes lower susceptibility to rancidity of nuts and seeds.
- The results of development works, determining the most desirable process parameters, were implemented in the Bakalland production plant on the purchased machines and devices. The production of innovative seed and nut mixtures, the recipe composition of which had been developed during experimental development works, was also launched.

8. Całkowity budżet operacji

7 194 494,37

zł

9. Źródła finansowania operacji

Środki własne konsorcjantów

10. Wskazanie obszaru na poziomie NUTS 3 określonego w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 1059/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 26 maja 2003 r. w sprawie ustalenia wspólnej klasyfikacji Jednostek Terytorialnych do Celów Statystycznych (NUTS) (Dz. Urz. UE. L 154 z 21.06.2003, str. 1, z późn. zm.); (Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 14, t. 1, str. 196), na którym realizowane były główne zadania w ramach operacji.

10.1 Kraj

10.2 Program Rozwoju Obszarów Wiejskich

Polska

2014PL06RDNP001 Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

10.3 Główna lokalizacja realizacji operacji (NUTS3)

Powiat bialski

10.4 Dodatkowa lokalizacja realizacji operacji (NUTS3)

1

Miasto Łódź

2

Powiat pabianicki

...

11. Główne korzyści, wynikające z zastosowania poszczególnych lub wszystkich rezultatów operacji przez ich adresata (prosty opis, bez stosowania terminologii naukowej, w języku polskim i angielskim).

1. Prażenie nasion i orzechów metodą mikrofalową pozwoliło uzyskać produkty o lepszych właściwościach wskazanych w czasie badań,
2. Obniżone ciśnienie warunkuje łagodniejszy przebieg procesu i zapobiega niepożądanemu utlenianiu zawartych w materiale kwasów tłuszczowych i rozpadowi substancji aktywnych. Dodatkowo na skutek objętościowego grzania mikrofalami można uzyskać produkt o podwyższonej objętości na skutek bardzo gwałtownego odparowywania wody, tzw. efekt puffingu,
3. Wyprażone nową metodą nasiona i orzechy oferowane są w formie mieszanek do bezpośredniego spożycia, o podwyższonych walorach odżywczych (gama mieszanek pestek i orzechów bogata w istotne składniki odżywcze stanowiących idealne uzupełnienie diet prozdrowotnych),
4. Opracowane zostały trzy mieszanki orzechów i pestek dedykowanych dla różnych grup ludności, w których to mieszankach znajdują się korzystne proporcje kwasów tłuszczowych oraz innych wartości odżywczych wspomagających właściwe funkcjonowanie organizmu :
 - a) Mieszanka orzechów dla kobiet w okresie ciąży,
 - b) Mieszanka dla osób intensywnie uprawiających sport,
 - c) Przekąska dla młodzieży.

1. Roasting seeds and nuts by the microwave method allowed to obtain products with better properties indicated during the tests,
2. A reduced pressure conditions a gentler course of the process and prevents undesirable oxidation of fatty acids contained in the material and the breakdown of active substances. In addition, due to volumetric microwave heating, one can get a product with an increased volume as a result of very rapid evaporation of water, the so-called puffing effect,
3. Seeds and nuts roasted using the new method are offered in the form of mixtures for direct consumption, with increased nutritional values (a range of mixtures of seeds and nuts rich in essential nutrients, which are an ideal complement to healthy diets),
4. Three mixtures of nuts and seeds, dedicated to different population groups, have been developed. In those mixtures there are beneficial proportions of fatty acids and other nutritional values supporting the proper functioning of the body:
 - a) A mixture of nuts for women during pregnancy,
 - b) A mixture for people practicing sport intensively,
 - c) A youth snack.

12. Wskazanie miejsca, w którym zostały udostępnione materiały audiowizualne dotyczące operacji, o ile zostały udostępnione.

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- ...

13. Adres strony internetowej dotyczącej operacji

www.doskonalebakalie.pl

14. Dodatkowe informacje na temat realizowanej operacji zamieszczane z inicjatywy beneficjenta

15. Wartość wskaźników, które zostały osiągnięte w wyniku realizacji operacji oraz liczba opracowanych i wdrożonych rozwiązań w zakresie:

	nowych	znacznie udoskonalonych	Wartość wskaźnika osiągnięta w wyniku realizacji operacji
15.1 produktu*		X	1
15.2 praktyki**			
15.3 procesu**			
15.4 technologii**	X		1
15.5 metod organizacji**			
15.6 metod marketingu**	X		1
15.7 kompleksowe**			

16. Liczba innowacyjnych rozwiązań wprowadzonych do praktyki gospodarczej:

1

17. Osoba, która sporządziła sprawozdanie:

(imię i nazwisko, adres, e-mail, tel.)

27 lutego 2020 r.

Mateusz Janus
WICEPREZES

Jan Gargól
CZŁONEK ZARZĄDU

Data i czytelny podpis

EIG FINANCE
SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
ul. Żydowska 45, 00-002 Warszawa
NIP: 789-277-48-19 REGON: 101056726
KRS: 0000381063

* Dotyczy produktów objętych Załącznikiem I do Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej (Dz. U. 2004 r. Nr 90, poz. 864/2, z późn. zm.).
 ** Dotyczy produkcji, przetwarzania lub wprowadzania do obrotu produktów objętych Załącznikiem I do Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej (Dz. U. 2004 r. Nr 90, poz. 864/2, z późn. zm.).