



„КОНКУРС ЗА ФИНАНСИРАНЕ НА НАУЧНИ ИЗСЛЕДВАНИЯ НА МЛАДИ УЧЕНИ И  
ПОСТДОКТОРАНТИ – 2017 г.“

<b>Наименование на конкурса:</b>
Конкурс за финансиране на научни изследвания на млади учени и постдокторанти – 2017 г.
<b>Основна научна област/тематично направление, в което проектът кандидатства:</b>
Технически науки
<b>Допълнителни научни области/тематични направления при интердисциплинарни проекти:</b>
Селскостопански науки
<b>Заглавие на проекта:</b>
„Биологично консервиране на салатни дресинги и сосове с ароматични компоненти и пробиотични бактерии“
<b>Базова организация:</b>
Институт за изследване и развитие на храните – Пловдив
<b>Ръководител на научния колектив (академична длъжност, научна степен, име):</b>
Главен асистент д-р Яна Михайлова Христова-Иванова
<b>Сума за изпълнение на проекта:</b>
18 780 лв.

<b>Резюме на проекта:</b>
<p>Стомашно-чревните инфекции, обикновено причинени от патогенни микроорганизми, са нарастващ проблем за общественото здраве в световен мащаб. Поддържането на баланса на стомашно-чревната микрофлора се осъществява чрез приема на храни, съдържащи пробиотици и синбиотици. Прилаганите в хранително-вкусовата промишленост (ХВП) синтетични антимикробни средства са вече недостатъчно ефективни, а негативното им влияние върху здравето на хората е доказано. Световната Здравна Организация (СЗО) препоръчва интензивно да се търсят природни вещества с антимикробна активност, които да намерят приложение в качеството си на натурални хранителни консерванти, заменящи напълно или частично използваните синтетични такива.</p> <p>Нарастващият интерес към здравословното хранене и храните с функционални и здравословни характеристики в последните години определя и нови насоки в научните изследвания. Биологичното консервиране на храните с помощта на различни природни съставки и метаболитите на различни видове микроорганизми, отделяни по време на целенасочена ферментация, е иновативен метод. При него едновременно се постига консервиращ ефект върху хранителния продукт, както и моделиране на състава на</p>



хранителния продукт с цел осигуряване на функционални и здравословни свойства. Някои екстракти и етерични масла от подправки, лечебни и ароматични растения проявяват антимикробна, антиоксидантна, противотуморна и имуномодулаторна активност, която се дължи главно на влизащите в състава им разнообразни фенолни и терпеноидни съединения. За да отговори на желанието на потребителите да консумират безопасни храни с висока биологична стойност, естествен произход и състав и дълъг срок на годност, Европейският Съюз (ЕС) прави ежегодни разходи от около 100 млрд. евро за научни изследвания в сферата на превенцията, мониторинга и проследяемостта на риска от контаминация и развала на храните.

Научните изследвания, технологичното развитие и иновациите са двигател на съвременната икономика в модерните общества. Стратегията на настоящия проект е съобразена с целите на Иновационната стратегия на Република България и мерките за нейната реализация, насочени към повишаване конкурентоспособността на българската индустрия чрез укрепване на научния капацитет.

Целта на настоящия проект е изследване на възможностите за биологично консервиране на салатни дресинги и сосове с, етерични масла или екстракти от подправки, лечебни и ароматични растения и/или пробиотични бактерии.

За постигането на поставената цел е предвидено прилагането на следните подходи: Изолитране и идентификация на щамове лактобацили чрез прилагане на физиолого-биохимични и молекулярно-генетични методи; изследване наличието на пробиотични свойства на новоизолираните щамове лактобацили; селекция на щамове лактобацили с пробиотичен потенциал, способни да преживяват в хранителни емулсии; получаване и характеристика на етерични масла и екстракти от подправки, лечебни и ароматични растения; разработване на моделни рецептури и технологични схеми за сосове и дресинги, включващи етерични масла и екстракти от подправки, лечебните и ароматични растения и/или пробиотични бактерии.

Очакваният резултат от проекта е селекцията на пробиотични щамове лактобацили, способни да преживяват в хранителни емулсии, и етерични масла и екстракти от лечебни и ароматични растения за разработване на моделни рецептури и технологични схеми за получаването на сосове и дресинги с добър сензорен профил и удължен срок на

съхранение, без добавката на консерванти. Това ще обезпечи производството на качествени и безопасни за здравето на консуматорите функционални сосове и дресинги.

**Обща сума за изпълнение на проекта: 18 780 лв.**

## Членове на научния колектив

<b>Базова организация:</b>		
Институт за изследване и развитие на храните – Пловдив		
<b>Ръководител на научния колектив</b>		
Гл.ас. д-р Яна Михайлова Христова-Иванова	ПД, МУ	
<b>Участници:</b>		



Ас. д-р Десислава Георгиева Тенева / Институт за изследване и развитие на храните – Пловдив	ПД, МУ	
Ас. докторант Ангел Иванов Илиев / Институт за изследване и развитие на храните – Пловдив	ДО	
Маг. инж. Петя Маринова Шишкова / Институт за изследване и развитие на храните – Пловдив	МУ	
Гл.ас. д-р Росица Стефанова Денкова / Университет по Хранителни Технологии	ПД, МУ	
Д-р Богдан Георгиев Горанов / ЛБ ЛАКТ БАС ЕООД	ПД, МУ	