



Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a
Banatului „Regele Mihai I al României” din Timișoara

TITLUL PROIECTULUI

**DEZVOLTAREA UNUI PRODUS INOVATIV DIN CARNE DE
PORC CU UMLUTURĂ ȘI CRUSTĂ DIN FRUCTE
DESHIDRATE**

**DEVELOPING AN INNOVATIVE PRODUCT FROM PORK
WITH DEHYDRATED FRUITS FILLING AND CRUST**

INFORMAȚII GENERALE DESPRE PROIECT

PNCDI III / PROGRAMUL P2: Creșterea competitivității economiei românești prin CDI

SUBPROGRAMUL 2.1: Competitivitate prin cercetare, dezvoltare și inovare

INSTRUMENT DE FINANȚARE: CEC DE INOVARE

ACRONIM PROIECT: PICPUF

PERIOADA DE DERULARE: 25.07.2017 – 31.12.2017

ECHIPA:

RABA DIANA NICOLETA – director de proiect (dianaraba@yahoo.com; +40723350424)

MIȘCA CORINA DANA - membru

BORDEAN DESPINA MARIA - membru

DUMBRAVĂ DELIA GABRIELA - membru

POPA VIORICA MIRELA - membru

MOLDOVAN CAMELIA - membru

SUSTENABILITATEA ȘI IMPACTUL SOCIAL AL PROIECTULUI

- În cadrul proiectului a fost dezvoltat un produs copt din carne de porc cu umplutură și crustă de fructe deshidratate, caracterizat prin proprietăți nutritive superioare, deoarece beneficiază de aportul proteinelor cărnii și în același timp de fibrele, vitaminele, substanțele minerale și antioxidanții din fructe.
- Tehnologia proiectată în proiect aduce o serie de noutăți și avantaje tehnologice, datorită: utilizării fructelor autohtone la obținerea unui produs din carne, natural, inovativ. De asemenea, regimul tehnologic constând în accesarea unor tratamente termice blânde, 58-70°C, are ca efect obținerea unui produs cu proprietăți nutritive și senzoriale superioare, care păstrează în mare măsură principiile nutritive ale materiilor prime utilizate.
- Implementarea rezultatelor proiectului are ca efect creșterea competitivității economice a întreprinderii și consolidarea poziției acesteia în piața produselor alimentare din carne
- Implementarea proiectului a dus la crearea unui post de inginer cercetare-dezvoltare de produs.

REZULTATELE CERCETĂRII TRANSFERATE DE FURNIZORUL DE SERVICII LA BENEFICIAR

- 1 rețetă de fabricație aferentă prototipului de produs din carne de porc copt cu umplutură și crustă din amestec de fructe deshidratate;
- 1 tehnologie îmbunătățită de obținere a produselor coapte din carne de porc cu umplutură și crustă din amestec de fructe deshidratate;
- Fișa profilului senzoric al prototipului de produs din carne de porc copt cu umplutură și crustă din amestec de fructe deshidratate;
- Fișa profilului nutrițional al prototipului de produs din carne de porc copt cu umplutură și crustă din amestec de fructe deshidratate;
- Informațiile referitoare la caracteristicile fizico-chimice, microbiologice, compoziția chimică și activitatea antioxidantă a prototipului de produs din carne de porc copt cu umplutură și crustă din amestec de fructe deshidratate;

REZULTATELE CERCETĂRII TRANSFERATE DE FURNIZORUL DE SERVICII LA BENEFICIAR

- Documentația tehnică a prototipului de produs din carne de porc copt cu umplutură și crustă din amestec de fructe deshidratate constând în: specificația tehnică, instrucțiunile tehnologice de obținere și cardul tehnologic al produsului din carne de porc copt cu umplutură și crustă din amestec de fructe deshidratate;
- Modul de comercializare, de ambalare și ambalajul produsului din carne de porc copt cu umplutură și crustă din amestec de fructe deshidratate;
- 1 strategie de marketing;
- 1 marcă înregistrată la OSIM, "*Meat Delice*" a produsului din carne de porc copt cu umplutură și crustă din amestec de fructe deshidratate.

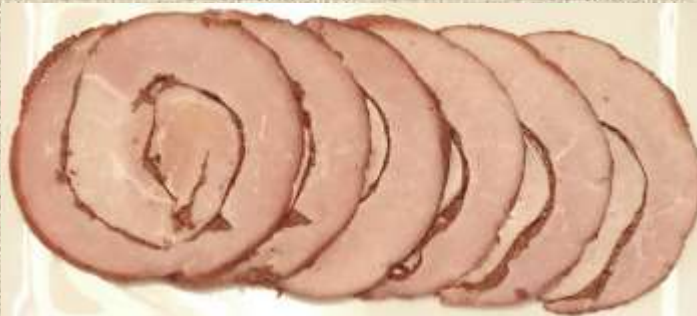
REALIZAREA PRODUSELOR ÎN FLUX TEHNOLOGIC INDUSTRIAL



MODUL DE PREZENTARE A PRODUSULUI COAPT DIN CARNE DE PORC CU UMPLUTURĂ ȘI CRUSTĂ DE FRUCTE DESHIDRATATE "MEAT DELICE"



VRAC



FELIAT, VIDAT 150G



AMBALAJ PRODUS FELIAT