

Parteneriatul format din LACTAPROD OAS Cooperativa Agricola, lider de proiect impreuna cu NUTRACEUTICAL SRL, MNA PRODCOM IMPEX SRL- firme de cercetare au finalizat cu succes proiectul "PROCESAREA INTEGRATIVA AVANSATA A BIORESURSELOR ANIMALIERE IN SCOPUL OBTINERII DE PRODUSE NATURALE INOVATIVE LA NIVELUL CERINTELOR CALITATIVE ALE UE" finantat prin Programul Național de Dezvoltare Rurală 2014 – 2020, Submăsura 19.2 "Sprijin pentru implementarea acțiunilor în cadrul strategiei de dezvoltare locală", Măsura 1/1A din cadrul SDL al Tarii Oasului, Contract de finantare nr. 1920161X107063208761 /08.08.2022

Obiectivul principal al proiectului a fost:

- obținerea de noi sortimente tradiționale inovative, din bioresurse animaliere prin aditivare cu compuși bioactivi și aromatizanți naturali, respectiv dezvoltarea competențelor profesionale, coroborată cu creșterea beneficiilor socio-economice pentru micii fermieri, care să asigure dezvoltarea sustenabilă a acestei categorii de producători agricoli.

Proiectul a avut ca și obiective secundare:

- ✓ maximizarea profiturilor obținute de producătorii din domeniul agroalimentar față de actualele venituri rezultate prin vânzarea produselor neprelucrate;
- ✓ ridicarea nivelului profesional, ca urmare a implementării tehnologiilor avansate de prelucrare a bioresurselor și de asemenea, posibilitatea de dezvoltare a capacităților creative și antreprenoriale pentru lansarea de noi produse competitive adresate pieței interne și internaționale;
- ✓ lărgirea orizontului de cunoaștere socio-economic, ca bază de dezvoltare sustenabilă a gospodăriilor individuale;
- ✓ exemplificarea concretă și stimularea, în extinderea categoriilor de bioresurse care pot genera venituri realizate prin prelucrarea inovativă;
- ✓ stimularea pentru achiziția de utilaje noi necesare procesării bioresurselor locale;
- ✓ preluarea de către specialiști a rezultatelor proiectului în baza transferului tehnologic.

În urma cercetărilor efectuate, s-au selectat următoarele produse sanogene pentru care s-au întocmit și documentații tehnologice pentru omologare:

### **1. Telemea de bivoliță cu ulei esențial**

Laptele de bivoliță reprezintă o sursă excepțională de nutrienți esențiali, având un conținut superior de proteine, calciu și grăsimi sănătoase în comparație cu laptele de vacă. Acest tip de lapte oferă numeroase beneficii pentru sănătate, de la întărirea sistemului osos până la îmbunătățirea imunității. Textura sa cremoasă și consistența densă îl recomandă pentru prepararea produselor lactate tradiționale precum telemeaua. Prezenta uleiurilor esențiale da un plus de savoare dar contribuie și la creșterea proprietăților sanogene ale produsului.

### **2. Unt clarificat sau ghee, din lapte de bivoliță cu ulei esențial**

Untul clarificat se obtine prin separarea partilor lichide si solide ale untului prin fierbere si eliminarea masei proteice a laptelui. Acest fapt face untul clarificat foarte util pentru persoanele care au intoleranta la lactoza. Untul clarificat ajuta la protejarea vederii, a sistemului nervos, a digestiei, imbunatatind memoria, continand numeroase vitamine, dar si antioxidanti. La fel ca si alte branzeturi, acesta poate fi imbunatatit cu diferite uleiuri esentiale.

### **3.Iaurt cu arome naturale si resveratrol**

Iaurtul este un aliment valoros cu numeroase beneficii pentru sănătate, în special pentru **digestie și imunitate**. Multe dintre aceste beneficii se datorează probioticele din iaurt, ce ajută la reglarea tranzitului intestinal, la fortificarea sistemului imunitar și la prevenirea anumitor boli dintre care osteoporoza, bolile de inima, obezitate. Resveratrolul are numeroase beneficii pentru sănătate, printre care se numără proprietățile sale **antioxidante și anti-inflamatoare**. Acest compus poate ajuta la prevenirea bolilor cronice, cum ar fi cancerul, bolile cardiovasculare și diabetul.

### **4.Băutură proteică din zer de bivoliță și resveratrol**

„Daca toata lumea ar fi hranita cu zer, doctorii ar da faliment". **Zerul**, acel lichid galben, acru si usor tulbure, care ramane in urma prepararii branzeturilor, contine substante hranitoare, inasa mai putine grasimi. Este bogat in vitaminele din complexul B, calciu, potasiu si iod. Zerul contine acid orotic vitamina B13, care ajuta la scaderea colesterolului, protezeaza flora intestinala, previne imbatranirea precoce, unele tulburari hepatice, combatand anemia. Fixeaza magneziu la nivel celular si creste valoarea energetica a celulelor muschiului inimii. Este cunoscut pentru actiunea sa de topire a grasimilor fiind recomandat in curele de slabire.

Rezultatele cercetarii au fost prezentate fermierilor din Tara Oasului, potentiali beneficiari ai acestor rezultate.

Bugetul proiectului a fost de 100.000 euro.

**Foto seminarii**

