

# BIOTEHNOLOGII INOVATIVE PENTRU OBTINEREA DE ALIMENTE FUNCTIONALE DIN CIUPERCILE GENULUI PLEUROTUS SI PREGATIREA EXPLOATARII INDUSTRIALE (BIAF)

*Gheorghe Manolea - Universitatea din Craiova*

## **1. Obiective de baza**

- Obținerea unui aliment funcțional prin îmbunătățirea unor linii metabolice la ciuperca Pleurotus utilizând complecși glucidici ai borului;
- Realizarea unui sistem automat pentru monitorizarea și comanda microclimatului în cultura de ciuperci;
- Proiect de linie tehnologică pentru prelucrarea și conservarea alimentului funcțional
- Manual HACCP pentru linia tehnologică de prelucrare și conservare a alimentului funcțional

## **2. Obiective derivate :**

- Constituirea unei echipe pluridisciplinare ( biochimisti, agronomi, horticultori, medici, automatisti ,managementul calitatii) capabila sa abordeze teme din domeniul „*alimentatie , sanatate si buna stare*” pe care sa le rezolve complex,complet pana la aplicarea industriala.
- Realizarea unei Rețele tehnologice, prin procurarea și realizarea de apratura și instalatii de înalta performanta în vederea integrării în Platformele tehnologice PT 19 și PT 3

## **3. Probleme propuse pentru rezolvare**

- îmbunătățirea valorii alimentare și terapeutice a ciupercilor Pleurotus
- stabilirea celor mai adecvate biotehnologii de cultura;
- optimizarea componentelor funcționale,biologic active;
- validarea prin experiment pe biobaza a proprietatilor nutritionale ale ciupercii Pleurotus- aliment funcțional;
- elaborarea unui model matematic pentru studiul microclimatului și a unui model numeric pentru studiul influenței evenimentelor discrete asupra microclimatului;
- pregătirea exploatării industriale a culturii de ciuperci- aliment funcțional prin:
  - o conceperea ,realizare și omologarea unui sistem computerizat pentru monitorizarea și automatizarea proceselor specifice din cadrul unei culturi de ciuperci – aliment funcțional;
  - o proiectarea unei linii tehnologice destinate prelucrării și conservării ciupercilor- aliment funcțional;
  - o elaborarea Manualului HACCP pentru linia tehnologică tip.

## Parteneri

Universitatea din Craiova, Centrul de Inovare și Transfer Tehnologic CITT

Universitatea de Medicină și Farmacie din Craiova

SC NATURAL RESEARCH SRL Craiova

SC PARTENER SRL Bucuresti