



# PLEASURE

novel processing approaches for the development of food products low in fat, salt and sugar reduced



## Obiectiv

Proiectul **Pleasure** va permite dezvoltarea și implementarea de **procese și tehnologii inovative** pentru producerea unor produse alimentare cu un **conținut scăzut în sare, zahăr și grăsimi** (saturate și trans).

Tentativele precedente care au abordat folosirea înlocuitorilor, au eșuat din lipsa receptivității consumatorilor. **PLEASURE** va fi primul proiect care va adresa această provocare din perspectiva procesării.

Noi microstructuri și produse de tip „redus în” având proprietăți senzoriale similare cu produsele convenționale, vor fi cheia spre succes.



Obiceiurile alimentare moderne au implicații severe asupra sănătății, estimându-se că 60% din bolile declanșate în țările dezvoltate au la origine malnutriția (consum redus de vitamine, alimente bogate în calorii)

Utilizarea în exces a zahărului, sării și grăsimilor în produse de larg consum, intens procesate, duc la importante riscuri pentru sănătate.

Crearea unor produse benefice pentru sănătate, care să fie ușor acceptate de către consumatori este deci binevenită pe noua piață

# PLEASURE - the Concept

**Structurarea** fizică este utilizată pentru un control mai bun al impactului dat de distribuția spațială a unui tastant (sare, zahăr) într-un sistem alimentar, cu scopul de a reduce cantitatea acestora dar păstrarea unui nivel acceptabil de gust.

Procesul **biotehnologic** care va fi dezvoltat va permite reducerea conținutului de zahăr într-un mod natural, prin abordarea enzimatică și fermentativă și modelarea proceselor asociate.

Conceptele vor aborda inițial sisteme monolimentare: produse de panificație, brânză, carne, produse din fructe și legume. Apoi va fi aplicat pe 3 produse „RTE”: pizza, foietaj cu umplutură de carne, și foietaj cu umplutura de fructe.

## Cei 16 parteneri din 8 țări participante, sunt:

Biozoon Food Innovations GmbH (BZN)

[www.biozoon.de](http://www.biozoon.de)

SC Tritecc SRL (TTC)

[www.tritecc.ro](http://www.tritecc.ro)

University College Cork (UCC)

[www.ucc.com](http://www.ucc.com)

Promatec Food Ventures BV (PROMA)

[www.promatecfoodventures.com](http://www.promatecfoodventures.com)

VMI Pétrins et Mélangeurs Z.I. Nord (VMI)

[www.vmi-mixer.com](http://www.vmi-mixer.com)

European Food Information Resource AISBL (EuroFIR)

[www.eurofir.eu](http://www.eurofir.eu)

PLC Ingredients Ltd (PLC)

University of Applied Science Weihenstephan Triesdorf(HSWT)

[www.hswt.de](http://www.hswt.de)

Agriculture and Food Development Authority (TEAGASC)

[www.teagasc.ie](http://www.teagasc.ie)

Alsacienne de Pâtes Ménagères (APM)

[www.apm-france.com](http://www.apm-france.com)

RLabs Market Research Limited Liability Company (RLabs)

Oniris-Nantes(ONI)

[www.oniris-nantes.fr](http://www.oniris-nantes.fr)

AZTI-Tecnalia (AZTI)

[www.azti.es](http://www.azti.es)

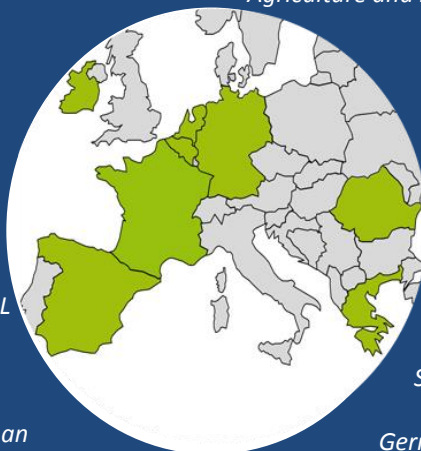
Productos Naturales de la Vega S.L. (naturvega)

Slegers Quality Meat Products b.V (SLE)

[www.slegers.biz](http://www.slegers.biz)

German Institute of Food Technologies (DIL)

[www.dil-ev.de](http://www.dil-ev.de)



food innovations gmbh  
**biozoon**®

Coordonator proiect

**Biozoon Food Innovations GmbH**

**Mr. Matthias Kück**

Email: [info@biozoon.de](mailto:info@biozoon.de)

Website: [www.biozoon.de](http://www.biozoon.de)

Telefon: +49 (0) 471-92 92 85 0