

**Obrazac odobrenog stručnog projekta:**

<b>Naziv projekta</b> <b>Title</b>	HR: Izolacija i karakterizacija škroba iz krumpira proizvedenog na području Osječko-baranjske županije  ENGL: Isolation and characterization of potato starch produced in the Osijek-Baranja County
<b>Sažetak projekta</b> <b>Summary</b>	HR: Škrob je glavni rezervni polisaharid biljaka te je drugi najzastupljeniji ugljikohidrat u prirodi nakon celuloze. Izgrađen je od jedinica glukoze povezanih u dva polimerna lanca: amilozu i amilopektin. Škrob ima jako široku primjenu kako u prehrambenoj tako i u brojnim drugim industrijama (tekstilna, građevinska, farmaceutska,...). Osnovne sirovine koje se koriste za industrijsku proizvodnju škroba su: kukuruz, krumpir, tapioka, pšenica i riža. Krumpir u svom kemijskom sastavu sadrži prosječno: 18,5 % škroba, 2,1 % tvari s dušikom, 1,1 % vlakana, 0,9 % pepela, 0,2 % masti, dok 77,2 % predstavlja voda. U sklopu ovog projekta biti će provedena izolacija škroba iz 8 različitih sorti krumpira uzgojenih na području Osječko-baranjske županije. Izolirani škrobovi biti će analizirani s ciljem definiranja fizikalnih i kemijskih svojstava. Na ovaj način bi se utjecalo na proširenje primjene krumpira proizvedenog na području Osječko-baranjske županije (OPG-ovi) za proizvodnju škroba iz krumpira uz definiranje optimalnih sorti za tu namjenu.  ENGL: Starch is the main reserve polysaccharide of plants and is the second most abundant carbohydrate in nature after cellulose. It is composed of glucose units connected in two polymer chains: amylose and amylopectin. Starch has a very wide application both in the food and in many other industries (textile, construction, pharmaceutical,...). The basic raw materials used for the industrial production of starch are: corn, potatoes, tapioca, wheat and rice. Potatoes in their chemical composition contain on average: 18.5% starch, 2.1% nitrogenous substances, 1.1% fiber, 0.9% ash, 0.2% fat, while 77.2% is water. As part of this project, starch will be isolated from 8 different varieties of potatoes grown in the Osijek-Baranja County. Isolated starches will be analyzed to determine physical and chemical properties. In this way, the expansion of the use of potatoes produced in the Osijek-Baranja County (family farms) for the production of starch from potatoes would be influenced by defining the optimal varieties for this purpose.
<b>Voditelj projekta ili koordinator s PTF-a</b> <b>Project Manager</b>	HR: doc. dr. sc. Antun Jozinović  ENGL: Antun Jozinović, PhD, Assistant professor
<b>Suradnici na projektu</b> <b>Project Associates</b>	-

<i>Izvor financiranja i vrijednost projekta</i> <i>Funding sources</i>	HR: OSJEČKO-BARANJSKA ŽUPANIJA (8.000,00 kn) ENGL: OSIJEK-BARANJA COUNTY (8.000,00 kn)
<i>Institucije partneri na projektu</i> <i>Partner Institutions</i>	-
<i>Razdoblje realizacije projekta</i> <i>Project period</i>	29.12.2021. - 29.12.2022.
<i>Popis opreme koja će se nabaviti iz sredstava projekta</i> <i>Equipment:</i>	-

Voditelj/koordinator projekta




---