

Obrazac odobrenog stručnog projekta:

Naziv projekta Title	HR: Dobivanje ulja iz sjemenki paprike kao nusproizvoda prerade povrtnog namaza postupkom ekstrakcije superkritičnim CO ₂ ENGL: <i>Oil production from pepper seeds, a by-product of food processing, by supercritical CO₂ extraction</i>
Sažetak projekta Summary	HR: Cilj projekta je potvrda nutritivnog i kulinarskog potencijala ulja sjemenki paprike sorti "Slavonka" i "Podravka" dobivenih pomoću pomoću ekstrakcije s CO ₂ u superkritičnom stanju kako bi se u budućnosti kreirali proizvodi sa dodanom vrijednosti sa mogućnošću komercijalizacije. Ujedno bi se indiciralo da li je predloženi postupak aplikabilan za industrijsku preradu sjemenki paprike u budućnosti sa nekoliko aspekata: komercijalni, nutritivni, inovativan, tehničko-tehnološki prihvatljiv. ENGL: The aim of the project is confirmation of the nutritional and culinary potential of oil from pepper seed varieties "Slavonka" and "Podravka" obtained by supercritical CO ₂ extraction in order to create commercially available value-added products in the future. It would also indicate whether the proposed process is applicable to the industrial processing of pepper seeds in the future in several respects: commercial, nutritional, innovative, technologically and technologically acceptable.
Voditelj projekta ili koordinator s PTF-a Project Manager	HR: prof. dr. sc. Stela Jokić ENGL: Stela jokić, PhD, full professor
Suradnici na projektu Project Associates	HR: - ENGL: -
Izvor financiranja i vrijednost projekta Funding sources and amount approved	HR: Tvrtka Podravka d.o.o. ENGL: Company Podravka
Institucije partneri na projektu Partner Institutions	HR: - ENGL: -
Razdoblje realizacije projekta Project period	1.1.2018 – 31.12.2018.
Popis opreme koja će se nabaviti iz sredstava projekta Equipment:	HR: - ENGL: -

Voditelj/kordinator projekta
