

Növényi fehérjék izolálásának módszertanának fejlesztése, a fehérjék összetételének és funkcionális tulajdonságának jellemzése

Témavezető neve: Dr. Jaksics Edina

Konzulensek: Dr. Tömösközi Sándor

Témavezető szervezeti egysége: ABÉT

Témavezető kutatócsoportja: Gabonatudományi és Élelmiszerminőség Kutatócsoport

Téma típusa: Diplomamunka, szakdolgozat, egyéni feladat, TDK munka

Érvényesség: 2025 - visszavonásig

Téma rövid leírása:

A növényi fehérjeforrások (hüvelyesek, olajos magvak présmaradványai, csírák) jelentősége folyamatosan növekszik. Termelésükkel a biodiverzitás, felhasználásukkal a fenntartható élelmiszertermelés javításához is hozzájárulhatunk. Az említett alapanyagok felhasználásának bővüléséhez alapvetően szükséges a teljes vertikum fejlesztése a nemesítéstől a mezőgazdasági termelésen keresztül a termékfejlesztésig, gyártási technológiáig és forgalmazásig. Tisztázni kell a fajok és fajták között jelentkező különbségeket, a tápanyagösszetételt és ennek genetikai és környezeti változékonyságát. Meg kell ismernünk az alapanyagok és az azokból készült fehérje koncentrátumok, izolátumok technológiai tulajdonságait, módszertant kell kidolgozni ezen tulajdonságok meghatározására. A fentiek ismerete nagymértékben segítheti a modern általános és speciális fogyasztói igényeket kiszolgálni képes termékfejlesztést, ahol a táplálkozástani és technológiai tulajdonságok mellett az érzékszervi jellemzők is fontos szerephez jutnak.