

INNOWACYJNE TECHNOLOGIE PRODUKCJI SKŁADNIKÓW FUNKCJONALNYCH POCHODZENIA MLECZNEGO I ROZWÓJ NOWYCH PRODUKTÓW

Research on key technologies for **dairy-based functional ingredients** and **innovational development** of the products



KONSORCJUM



ZESPÓŁ BADAWCZY UWM

KOORDYNATORZY

Prof. dr hab. B. Staniewski;
dr hab. J. Żulewska,
prof. UWM

Prof. Dr. Zhennai Yang

ZADANIA/WORK PACKAGES (WP)

WP1: Współzależność pomiędzy spożyciem a oczekiwaniami konsumentów w relacji do prozdrowotnych produktów mleczarskich;
Koordinator: **dr hab. Katarzyna Przybyłowicz, prof. UWM**

WP2: Research and development of functional ingredient processing technology based on lactose derivatives;
Koordinator: **Prof. Zhennai Yang (BTBU)**

WP3: Study on milk protein ingredients processing and application technology;
Koordinator: **Prof. Jiaping Lv (CAAS)**

WP4: Izolacja/frakcjonowanie, utwalenie i ocena bioaktywnych właściwości bioaktywnych składników wyizolowanych z mleka;
Koordinator: **dr hab. inż. Justyna Żulewska, prof. UWM**

WP5: Development of new functional ingredients based on whey protein hydrolysates and fat globule membrane proteins;
Koordinator: **Prof. Jinghua Yu (TUST)**

WP6: Rozwój technologii produkcji innowacyjnych produktów mleczarskich wzbogaconych o składniki bioaktywne;
Koordinator: **dr inż. Maria Baranowska**

WP7: Badania jakości wybranych innowacyjnych produktów mleczarskich;
Koordinator: **prof. dr hab. Małgorzata Darewicz**

WP8: Research and development of dairy products based on new functional dairy-based ingredients;
Koordinator: **Senior Engineer Dr. Zhiyuan Kang (Junlebao)**