



## Povzetek projekta Po kreativni poti do znanja 2017 – 2020, 1. odpiranje, za namen objave in predstavitve na spletni strani sklada

### 1. Polni naslov projekta: RAZVOJ IN TESTIRANJE NOVIH IZDELKOV Z PRIMERNIM GLIKEMIČNIM INDEKSOM ZA BOLNIKE Z DIABETESOM

- V katero področje na prvi klasifikacijski ravni KLASIUS-P se uvršča projekt glede na vsebinsko zasnovu (neustrezno področje izbrišite):

7 - Zdravstvo in sociala

**2. V sodelovanju z:** (navede se univerza oz. samostojni visokošolski zavod, ki je prijavil projekt in članica, ki je nosilka projekta ter partner/ja – podjetje/ji oz. organizacija, ki je/sta bilo/i vključeno/i v projekt)

**Univerza na Primorskem Fakulteta za vede o zdravju,  
Mlinotest d.d.**

### 3. Besedilo:

- Opredelite problem, ki se je razreševal tekom izvajanja projekta

Ustrezen način prehranjevanja in primerna živila so dolgoročno ključnih parametri zagotavljanja zdravstvenega stanja populacije. S projektom smo razvili in testirali skupino prehranskih izdelkov vsakdanje rabe, to je kruhov in testenin z nižjim glikemičnim indeksom.

- Opišite potek reševanja problema oz. kratek povzetek projekta

Cilj projekta je bil razviti primerne izdelke za uravnoteženo preventivno prehrano zdrave populacije, kot tudi za sladkorne bolnike. V projektu je bil izveden niz praktičnih aktivnosti. Na osnovi predhodnih poskusov in podatkov iz literature so bile izbrane kombinacije različnih polisaharidnih sestavin in semen, ki bi lahko imele za rezultat zmanjšanje glikemičnega indeksa končnega izdelka. Po izdelanih recepturah so bili spečeni in organoleptično ocenjeni testni izdelki. V končni izbor je bilo vključenih pet kruhov in tri testenine različnih stopenj kuhanja. Končnim izdelkom je bil v laboratoriju FVZ določen glikemični indeks. Skladno s planom projekta je bilo s predavanjem in delavnico delovnega mentorja izveden prenos znanja iz sodelujoče organizacije Mlinotest na FVZ in obratno, s pedagoškim mentorja iz FVZ v sodelujočo organizacijo.

- Navedite in opišite rezultate projekta ter njihov doprinos k družbeni koristnosti

Rezultate projekta smo razvrstili v dve skupini. Prva skupina rezultatov projekta so recepture za izdelavo kruhov (brezglutenskega, beljakovinskega, kruha z glukomananom, čičerikinega kruha in kruha s semeni), ki smo jih v nadaljevanju skupaj z belih kruhom, raztopino glukoze in testeninami uporabili za klinični preizkus. Druga skupina rezultatov so rezultati določanja glikemičnih indeksov. Glede na nizek GI je najboljši Kruh s semeni. Sledi mu čičerikin kruh, kruh z dodatkom glukomanana in beljakovinski kruh. S testom različnega časa kuhanja testenin je bilo ugotovljeno nasprotno od podatkov v literature. Prekuhane testenine imajo nižji GI od tistih, ki so kuhane toliko časa kot predvideva proizvajalec.

Doprinos rezultatov k družbeni koristnosti je večplasten. Raziskovalne aktivnosti na projektu so generirala različna znanja, od teoretičnih, pomembnih za izobraževalni proces, kot tudi novih

aplikativnih znanj, ki jih je mogoče aplicirati v realno okolje v gospodarstvo. Prototipi končnih razvitih izdelkov so namenjeni splošni uporabi, tako zdravim posameznikom kot tudi populaciji s posebnimi prehranskimi potrebami. Širša družbena korist je v posredni skrbi za zdravje skozi zdravo prehranjevanje, splošne populacije in ciljne skupine bolnikov.

#### 4. Priloge:

- Slikovno gradivo: Priložite vsaj dve sliki npr. sliko končnega produkta, sliko študentov pri delu na projektu, sliko s sestankov ipd. Pri pošiljanju slik bodite pozorni, v kolikor gre za končni produkt, da bo zadoščeno zahtevam glede informiranja in obveščanja (ustrezni logotipi itd.).





