

A GalgaGabona projekt a rozs és a zab humán célú hasznosítását támogató K+F program megvalósítására vállalkozik. A gabonaszemek, főként a héjközeli rétegekben számos egészségtámogató összetevőt, rostokat, lipideket, vitaminokat, antioxidánsokat, ásványi anyagokat, stb. tartalmaznak. Ezek élelmiszerekben megjelenő mennyisége és minősége függ a fajtoktól, fajtaktól, a termesztés körülményeitől, a malmi és élelmiszeripari műveletektől. A termékpályán az élelmiszerbiztonsági kockázatok (mikotoxinok, romlási folyamatok, IBS, gluténérzékenység) kezelése a biztonságos élelmiszerek előállításának alapfeltétele. A búza stratégiai szerepe vitathatatlan, azonban más gabonák – így a rozs és a zab is- agrotechnikai minőségben, tápértékben, egészségtámogató összetevők tekintetében meg is haladhatják a búza jellemzőit. Fejlesztési programunk a két gabonafaj termékpályájának valamennyi elemét (fajtakiválasztás, agrotechnika, malom- és sütőipari termékek és technológiák, élelmiszerbiztonság, kapcsolódó alap-és alkalmazott kutatás) érinti. Kiemelten három élelmiszerbiztonsági és minőségi kockázat új szemléletű kezelésére koncentrálnunk. Az őrlemények minőség stabilitásának javítására hőkezeléses technológia kidolgozását tervezzük. Az irritábilis bélszindrómát kiváltó tényezők (FODMAP) csökkentése a termék előállítási technológia továbbfejlesztésével lehetséges. A zab esetében a búzamentes vertikum kialakítását célzó programunk szelekciós programot és erre épülő auditált termékpálya modellt kialakítását tartalmazza. A megvalósításra az érintett szakterületeken jártas partnerek - Első Pesti Malom Zrt (vezető), Galga-Agrár Kft, F&R Partner Sütőipari Kft és a BME-ABÉIT- konzorciuma vállalkozott. Eredményeink hozzájárulhatnak a gabonaalapú, egészségtámogató összetevőkben gazdag termékválaszték bővítéséhez, lökést adhat a kapcsolódó nemesítési, vetőmagtermesztési és agrotechnikai fejlesztéseknek és jelentősen javíthat az élelmiszerbiztonsági feltételeken.