



INSTYTUT BIOTECHNOLOGII
PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO
im. prof. Wacława Dąbrowskiego
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

**Zapewnienie podstaw do tworzenia
nowych produktów żywnościowych (novel food)
o wzrastającym potencjale na rynku żywności**

WYTYCZNE JAKOŚCIOWE

mąka z zielonego groszku (*Pisum sativum*)



Badania zrealizowane w ramach Zadania 3. na zlecenie
Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi
na podstawie umowy nr DRE.prz.070.2.2024.

Surowiec: mąka z zielonego groszku (*Pisum sativum*)

Charakterystyka surowca:

drobnoziarnisty, sypki proszek z tendencją do formowania słabych zbryleń, o jednolitej jasnozielonej barwie i charakterystycznym smaku oraz zapachu dla zielonego groszku.

Potencjalne oświadczenia żywieniowe:

- Źródło białka przy zastosowaniu 14,2 g mąki na 100 g produktu o wartości energetycznej 400 kcal.
- Źródło błonnika pokarmowego przy zastosowaniu 30,9 g mąki na 100 g produktu

Zastosowania technologiczne:

- Substytucja mąki pszennej w proporcji 1:1
- Wiązanie wody w wyrobach
- Kształtowanie tekstury produktów
- Poprawa właściwości sensorycznych (w produktach słodkich)
- Fortyfikacja żywności białkiem orz błonnikiem

Potencjalne obszary zastosowań:

- Pieczywo
- Wyroby ciastkarskie
- Koncentraty obiadowe
- Koncentraty deserów
- Sosy zimne

Ograniczenia technologiczne:

- Możliwa nieznaczna zmiana barwy produktu
- Możliwa zmiana profilu sensorycznego (przeniesieniu smaku)



**INSTYTUT BIOTECHNOLOGII
PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO
im. prof. Wacława Dąbrowskiego
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY**



Kierownik Zakładu

dr hab. inż. Joanna Le Thanh-Blicharz, prof. IBPRS

telefon: 61 873 1972

e-mail: joanna.lethanh-blicharz@ibprs.pl