



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**

mączka z larw mącznika młynarka (*Tenebrio molitor*)



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

**Surowiec:** mączka z larw mącznika młynarka (*Tenebrio molitor*)

**Charakterystyka surowca:**

drobnoziarnisty, sypki proszek z tendencją do formowania słabych zbryleń, o jednolitej ciemnobrązowej barwie i o ziemistym smaku oraz intensywnym ziemisto-pieczarkowym zapachu.

**Potencjalne oświadczenia żywieniowe:**

- Źródło białka przy zastosowaniu 5,3 g mączki na 100 g produktu o wartości energetycznej 400 kcal.
- Źródło błonnika pokarmowego przy zastosowaniu 51,7 g mączki na 100 g produktu (powyżej prawnego limitu dodatku)

**Zastosowania technologiczne:**

- Fortyfikacja żywności białkiem

**Potencjalne obszary zastosowań:**

- Pieczywo
- Koncentraty obiadowe

**Ograniczenia technologiczne:**

- Możliwa zmiana barwy produktu
- Zmiana profilu sensorycznego, intensywne przeniesieniu smaku surowca.
- Ograniczenie asortymentu produktu i poziomu dodatku na podstawie obowiązującej legislacji



**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](mailto:joanna.lethanh-blicharz@ibprs.pl)