



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 świerszcza domowego (*Acheta domestica*)



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 świerszcza domowego (*Acheta domestica*)

Charakterystyka surowca:

drobnoziarnisty, sypki proszek, o jednolitej jasnobrązowej barwie i o ziemistym i grzybowym smaku oraz zapachu.

Potencjalne oświadczenia żywieniowe:

- Źródło białka przy zastosowaniu 4,5 g mączki na 100 g produktu o wartości energetycznej 400 kcal.
- Źródło błonnika pokarmowego przy zastosowaniu 40,0 g mączki na 100 g produktu (powyżej prawnego limitu dodatku)

Zastosowania technologiczne:

- Kształtowanie tekstury wyrobu
- Fortyfikacja żywności białkiem
- Poprawa właściwości sensorycznych (pieczywo)

Potencjalne obszary zastosowań:

- Pieczywo
- Wyroby ciastkarskie
- Sosy zimne

Ograniczenia technologiczne:

- Wyraźna zmiana barwy produktu
- Zmiana profilu sensorycznego, możliwe przeniesienie smaku surowca.
- Możliwe nieznaczne pogorszenie właściwości reologicznych produktu
- 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