



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 nasion bazylii pospolitej (*Ocimum basilicum* L.)



Badania zrealizowane w ramach Zadania 7. na zlecenie
Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi
na podstawie umowy nr DRE.prz. 070.1.2025

Surowiec: mąka z nasion bazylii pospolitej (*Ocimum basilicum* L.)

Charakterystyka surowca:

jednorodny, sypki proszek, z tendencją do zbryleń, o niejednorodnej czarno-ciemnobrązowej barwie, o średnio intensywnym ziołowo-bazyliowym smaku oraz zapachu

Potencjalne oświadczenia żywieniowe:

- Źródło błonnika pokarmowego przy zastosowaniu 6,9 g mąki na 100 g produktu
- Wysoka zawartość błonnika pokarmowego przy zastosowaniu 13,8 g mąki na 100 g produktu

Zastosowania technologiczne:

- Wzbogacanie żywności w błonnik
- Substytucja mąki pszennej w proporcji 1:1
- Wiązanie wody w wyrobach
- Kształtowanie tekstury produktów
- Poprawa właściwości sensorycznych (ziołowo-bazyliowy smak i zapach)

Potencjalne obszary zastosowań:

- Pieczywo
- Wyroby ciastkarskie
- Koncentraty deserów
- Sosy zimne
- Fermentowane produkty mleczne

Ograniczenia technologiczne i prawne:

- Zmiana barwy produktu (obniżenie jasności)
- Wysoka zdolność do wiązania wody (rekomendowany dodatek wynosi $\leq 5\%$)
- Zgodnie z przepisami, obecnie możliwe jest stosowanie nasion bazylii, jedynie jako dodatku do soków i napojów na bazie mieszanek owocowo-warzywnych



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

ZK

**Zakład Koncentratów
Spożywczych
i Produktów
Skrobiowych
w Poznaniu**

Kierownik Zakładu

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

telefon: 61 873 1972

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