



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 szatwii hiszpańskiej (*Salvia hispanica* 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 szalwii hiszpańskiej (*Salvia hispanica* L.)

Charakterystyka surowca:

jednorodny, sypki proszek, o niejednolitej ciemnobrązowej, o neutralnym smaku i mało intensywnym zapachu

Potencjalne oświadczenia żywieniowe:

- Źródło błonnika pokarmowego przy zastosowaniu 8,2 g mąki na 100 g produktu
- Wysoka zawartość błonnika pokarmowego przy zastosowaniu 16,4 g mąki na 100 g produktu

Zastosowania technologiczne:

- Wzbogacanie żywności w błonnik
- Wzbogacanie żywności w związki polifenolowe
- Modyfikacja tekstury produktów spożywczych

Rekomendowane obszary zastosowań:

- Wyroby cukiernicze (ciastkarskie)
- Fermentowane napoje mleczne

Ograniczenia technologiczne i prawne:

- Zmiana barwy produktu (obniżenie jasności)
- Zgodnie z przepisami, obecnie możliwe jest stosowanie nasion szalwii hiszpańskiej, jedynie w wybranych kategoriach produktów i na ograniczonym poziomie $\geq 5\%$.



**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