



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:

sproszkowany owoc baobabu (*Adansonia digitata* L.)



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

Surowiec: sproszkowany owoc baobabu (*Adansonia digitata* L.)

Charakterystyka surowca:

jednorodny, sypki proszek, o jednolitej żółtej barwie, intensywnym kwaśno-owocowym smaku oraz średnio intensywnym 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
- Wzbogacanie żywności w związki polifenolowe
- Modyfikacja tekstury produktów spożywczych
- Poprawa właściwości sensorycznych (w produktach kwaśnych)

Rekomendowane obszary zastosowań:

- Wyroby ciastkarskie
- Koncentraty deserów
- Fermentowane produkty mleczne

Ograniczenia technologiczne:

- Możliwa nieznaczna zmiana barwy produktu (obniżenie jasności, odcień żółty)
- Możliwa zmiana profilu sensorycznego, w szczególności przeniesienie smaku kwaśnego



**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