



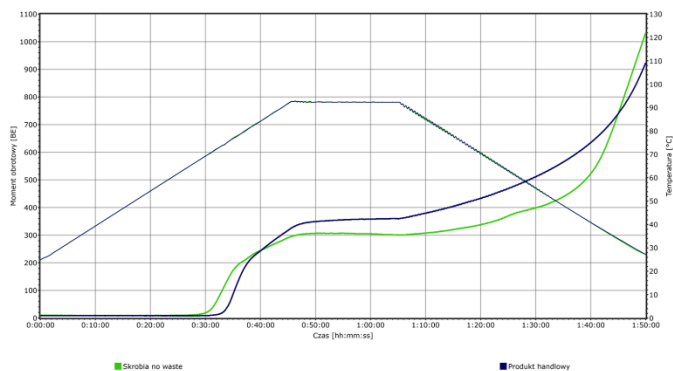
INSTYTUT BIOTECHNOLOGII
PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO
im. prof. Wacława Dąbrowskiego
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

Technologie „no waste” w przetwórstwie nasion strączkowych

WYTYCZNE JAKOŚCIOWE: ogólny schemat przerobu grochu w technologii no waste



Badania zrealizowane w ramach zadania 8. na zlecenie
Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi
na podstawie umowy nr DRE.prz. 070.1.2025



RYSUNEK 1. PORÓWNANIE CHARAKTERYSTYKI KLEIKOWANIA SKROBI GROCHOWEJ



RYSUNEK 5. PORÓWNANIE PIECZYWA PSZENNEGO Z DODATKIEM MIELONEJ LUB CAŁEJ ŁUSKI GROCHOWEJ



RYSUNEK 2.

WEGAŃSKIE ANALOGI PASZTETU I SERNIKA
WYPRODUKOWANE Z BIAŁKA GROCHOWEGO

Łuska
11,6 kg

Nasiona grochu
100 kg
(s.s.)

Białko
6,8 kg

Kiszona
kaszka
grochowa
58,2 kg



RYSUNEK 3.

SOS PRZYPRAWOWY
WYPRODUKOWANY Z ODCIEKU

Odciek po
koagulacji
białka
9,2 kg



RYSUNEK 4. KISZONA KASZKA GROCHOWA ORAZ PRZYKŁADY WYKORZYSTANIA



**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