



LET'S PRODUCE NEW FUNCTIONAL BAKERY PRODUCTS FOR PEOPLE WITH DIGESTIVE DISORDERS

Program Erasmus+ - Strategic partnership ERASMUS K2-2019-1-RO01-
KA202-063170

SA PRODUCEM PRODUSE DE PANIFICATIE FUNCTIONALE PENTRU PERSOANELE CU PROBLEME DIGESTIVE ACRONIM FBforPDD

2019-2021

Coordonator proiect:

*Patronatul Român din Industria de Morărit,
Panificație și Produse Făinoase (ROMPAN)*

Parteneri:

Universitatea din Szeged (Ungaria)

Universitatea din Bari (Italia)

KERI Ingredients (Irlanda)

*Universitatea de Științe Agricole și Medicină
Veterinară a Banatului „Regele Mihai I al
României” din Timișoara (USAMVBT),*

*Universitatea de Medicină și Farmacie „Carol
Davila” din București (Romania)*

Proiectul, prin obiectivele sale, răspunde cerințelor industriei de panificație din țările partenere de a obține produse funcționale, pentru persoanele cu tulburări digestive, în vederea asigurării unei diete sănătoase și raționale, cu conținut ridicat de fibre și valoare nutritivă scăzută, fără sare sau fără gluten.

OBIECTIVE SPECIFICE

Schimbul de bune practici și instruirea specialistilor din țările partenere cu privire la fabricarea produselor de panificație funcționale destinate persoanelor cu tulburări digestive.

Conștientizarea producătorilor din industria panificației și a consumatorilor cu privire la importanța utilizării produselor de panificație funcționale în dieta.

Stabilirea unor strategii comune în țările partenere pentru dezvoltarea de noi tehnologii de obținere a produselor de panificație funcționale.

**Echipa proiectului
USAMVBT**
Prof. Alexa Ersilia,
Prof. Radulov
Isidora,
Ec. Chet Cornelia,
Prof. Poiana
Mariana, s.l. Cocan
Ileana s.l. Negrea
Monica,
drd. Pluștea
Loredana

