

INNOSOL4MED

Inovativna rješenja za hranu
koja je zdrava i održiva



Ova publikacija financirana je iz programa
PRIMA u okviru projekta InnoSol4Med
(ID projekta 1836, CUP J53C22004790006).
Program PRIMA podržava Europska unija.



Original text by Giulia Tabanelli (University of Bologna)
and Vida Simat (University of Split), whose excellent idea
was translated into reality by Ivan Lodi, illustrator who
designed and enriched the work with images.

POZDRAV, ZOVEM
SE LAB I JA SAM
BAKTERIJA MLIJEČNE
KISELINE!

SPECIJALIST SAM
ZA FERMENTACIJU!

SIREVI,
JOGURTI I
MNOGA DRUGA
HRANA POSTOJE
ZAHVALJUJUĆI
MIKROORGANIZMIMA
POPUT MENE!

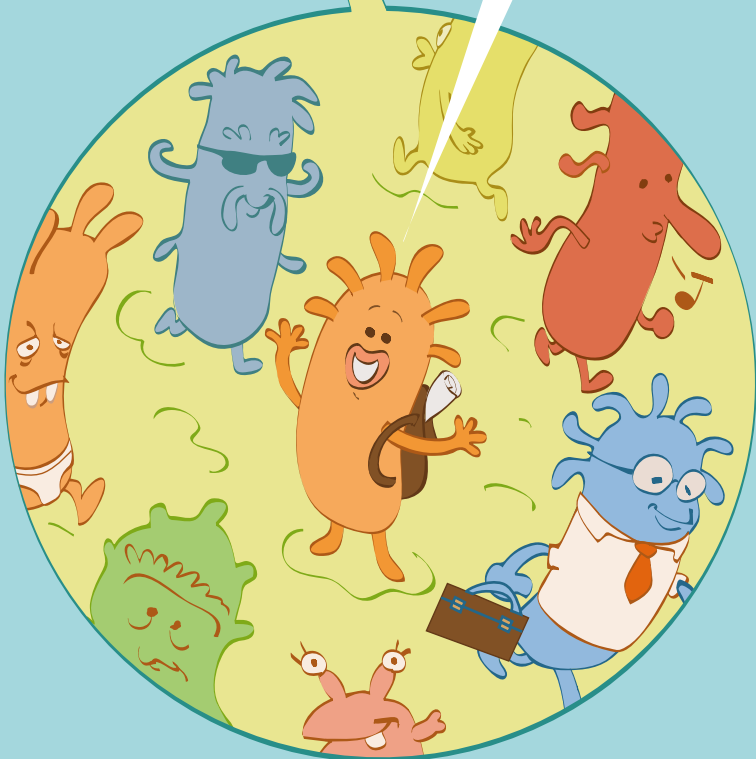
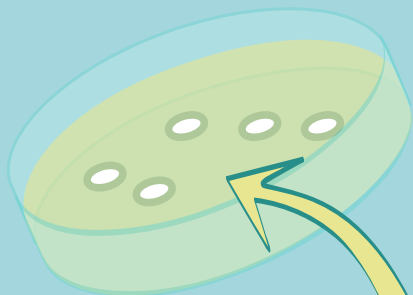


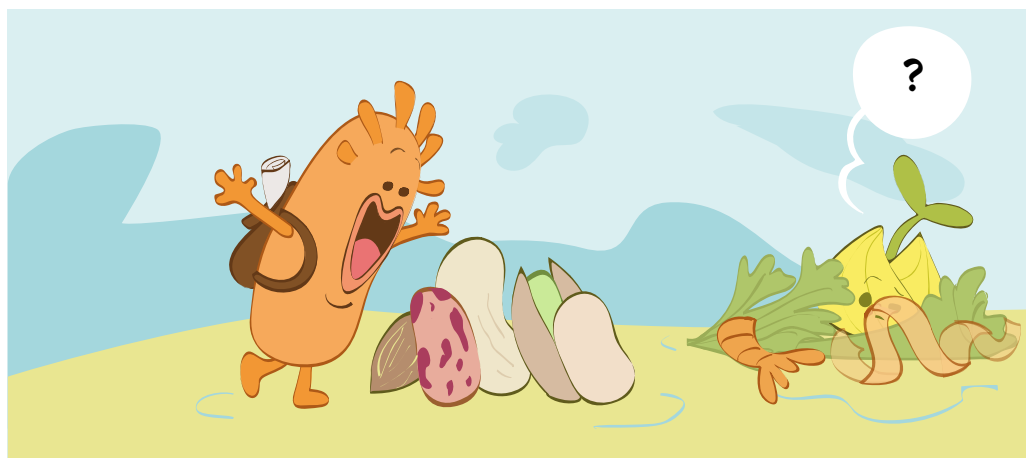
ISTRAŽIVAČI S INNOSOL4MED PROJEKTA PROŠLI SU
DUG PROCES SELEKCIJE I IZMEĐU MNOGIH BAKTERIJA
MLIJEČNE KISELINE IZ RAZNIH VRSTA HRANE...



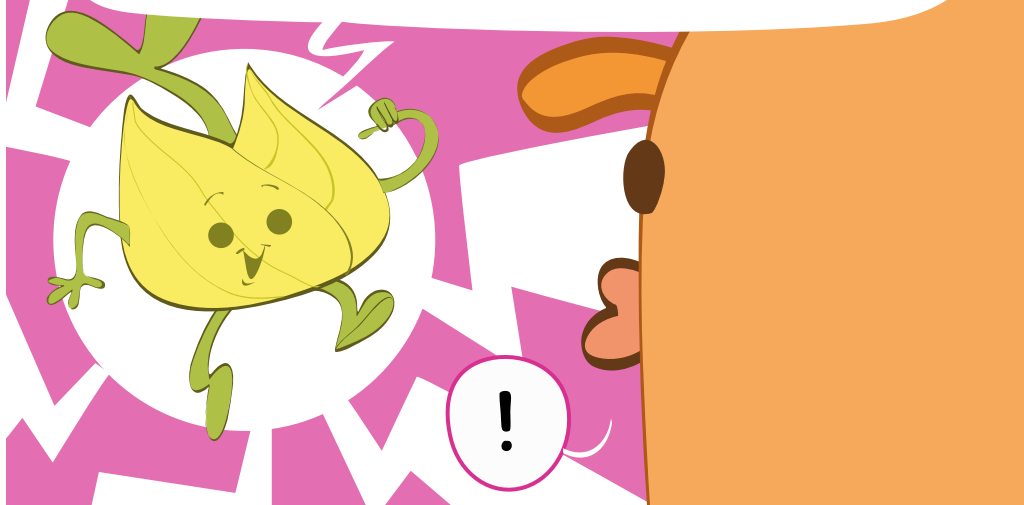
...I NA KRAJU SU ODABRALI MENE!

**EVO ME,
SPREMAN
SAM!**





JA SAM EKSTRAKT KOJEG SU ZNANSTVENICI
DOBILI IZ NUSPROIZVODA... ZNAŠ, NUSPROIZVODI NISU
OTPAD, VEĆ SIROVINA KOJA SADRŽI MNOGE KORISNE
BIOAKTIVNE MOLEKULE*, I JA IH SADRŽIM!



***BIOAKTIVNA MOLEKULA: SPOJ KOJI IMA POZITIVAN UČINAK NA
LJUDSKO ZDRAVLJE (NPR. ANTIOKSIDANSI, ANTIMIKROBNI SPOJEVI)**

KAKO LIJEPO, TREBAO
MI JE SUPUTNIK NA OVOM
DUGOM PUTOVANJU KOJE
ME ČEKA!





ŽELIŠ LI POČI
SA MNOM?

VALI!

NARAVNO!

SPREMNI,
KRENIMO!



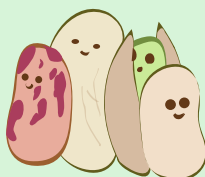
ITALIJA



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



MAHUNARKE I
ORAŠASTI PLODOVI

FERMENTACIJA



INOVATIVNA
FERMENTIRANA HRANA



MLIJEKO

MLIJEČNI PROIZVODI
BOGATI FOLATIMA*

FERMENTACIJA



*VITAMINI SKUPINE B, MOGU BITI KORISNI U PREVENCIJI
KARDIOVASKULARNIH BOLESTI I U FORMIRANJU CRVENIH KRVNIH STANICA.

HUMMUS

TAKO JE
VRUĆE!



ŠPANJOLSKA



CSIC

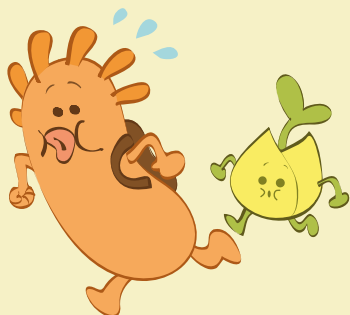
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

DOMCA

INNOVATIVE FOOD SOLUTIONS

BIO-ZAŠTITA

POBOLJŠANA SIGURNOST I
DULJE VRIJEME SKLADIŠTENJA



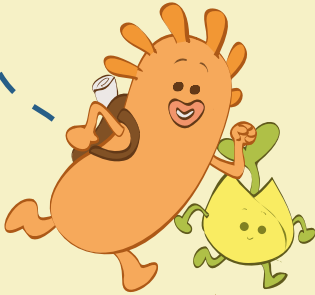


MAROKO



جامعة سيدي محمد بن عبد الله
جامعة سيدي محمد بن عبد الله
Université Sidi Mohamed Ben Abdellah

جامعة شعيب الدكالي
جامعة شعيب الدكالي
Université Chouaib Doukkali



LOKALNI BILJNI
PROIZVODI



FERMENTACIJA

POBOLJŠANJE
SIGURNOSTI I
KVALITETE

KRUH OD KISELOG
TIJESTA



FERMENTACIJA

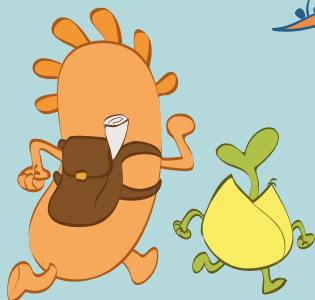
POBOLJŠANJE NUTRITIVNIH
SVOJSTAVA I KVALITETE
TIJEKOM SKLADIŠTENJA

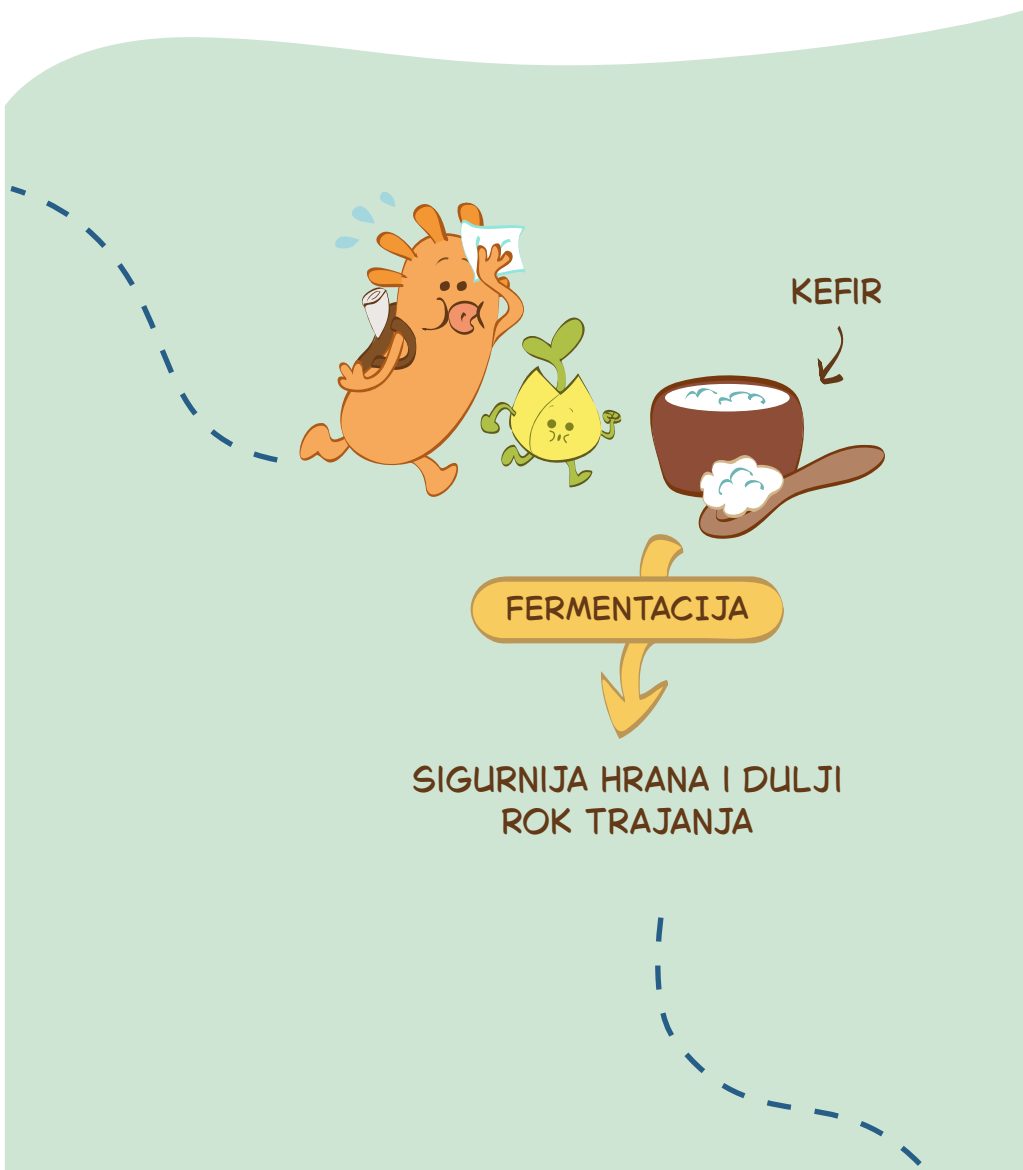
OZON TEHNOLOGIJE + BIOAKTIVNI SPOJEVI

BURGER OD RIBE I
PROIZVODA RIBARSTVA

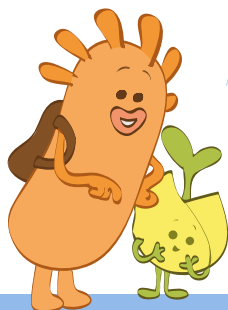


POVEĆANJE TRAJNOSTI
I ZADRŽAVANJE
ORGANOLEPTIČKIH
SVOJSTAVA

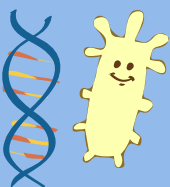








RJEŠENJA PREDLOŽENA U
OVOM PROJEKTU DONOSE
MNOGE PREDNOSTI,
NA PRIMJER:



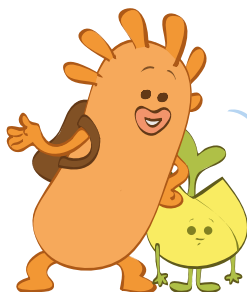
ISKORIŠTAVANJE MIKROBNE BIORAZNOLIKOSTI ZA
ODABIR NOVIH BAKTERIJA MLIJEČNE KISELINE S
KARAKTERISTIKAMA OD INDUSTRIJSKOG INTERESA



POBOLJŠANJE TRADICIONALNE HRANE I
VALORIZACIJA LOKALNIH RESURSA



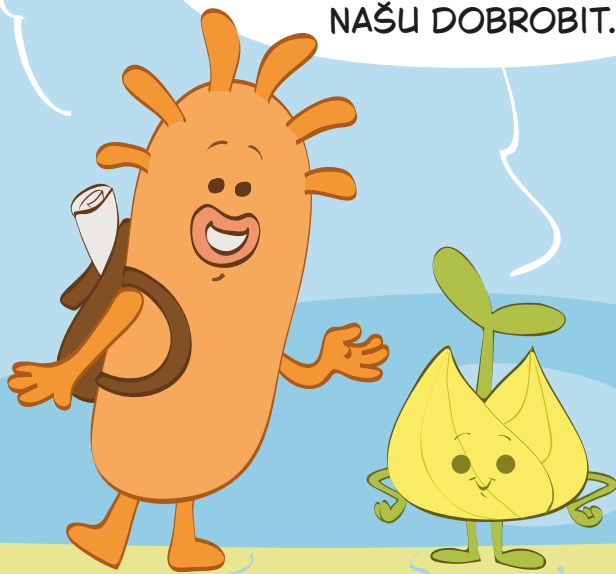
SMANJENJE OTPADA OD HRANE I PONOVA
UPORABA NUSPROIZVODA I OSTATAKA PRERADE
KAO IZVORA BIOAKTIVNIH SPOJEVA ZA
POBOLJŠANJE NUTRITIVNIH I SENZORSKIH
SVOJSTAVA HRANE



SVE TO ZA PROMICANJE
ZDRAVIJE I URAVNOTEŽENIJE
PREHRANE KORISTEĆI TRADICIONALNU
FERMENTIRANU HRANU.

BIOAKTIVNE MOLEKULE
IZ PRIRODNIH IZVORA, ZAJEDNOS
MIKROORGANIZMIMA ODGOVORNIM ZA
FERMENTACIJU, PRATE LJUDE
TISUĆLJEĆIMA...

I NASTAVIT ĆE BITI
NAŠI SAVEZNICI ZA SIGURNIJU
I KVALITETNIJU HRANU, POMAŽUĆI
NAM DA USVOJIMO ZDRAVIJE
PREHRAMBENE NAVIKE ZA
NAŠU DOBROBIT.



KRAJ

Ova publikacija financirana je iz programa PRIMA u okviru
InnoSol4Med (ID projekta 1836, CUP J53C22004790006).
Program PRIMA podržava Europska unija.



innosol4med.unist.hr

