



Załącznik nr 1 – opis przedmiotu zamówienia

Nr postępowania: Z02/10/2023/SuperFrost

Postępowanie ofertowe pn.	„Nabór na Podwykonawcę do realizacji badań przemysłowych w ramach realizacji projektu składanego przez SuperFrost Sp. z o.o., w konkursie – Ścieżka SMART”
---------------------------	--

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

OPIS PROJEKTU

Celem projektu jest opracowanie innowacyjnych metod przetwórstwa owocowo-warzywnego oraz innowacyjnych produktów będących produktem tego przetwórstwa z poszanowaniem zasady 6R i założeniem jak najszerzego wykorzystania masy owoców, przy minimalizacji odpadów i maksymalnym poziomie waloryzacji produktów ubocznych.

Zakres prac badawczych i rozwojowych

Przetwórstwo jabłek na musy oraz chipsy generuje ograniczony wolumen odpadów w postaci wytloku z ogryzków i gniazd nasiennych. Materiał ten zawiera pektyny oraz inne substancje, które mogą być wykorzystane do produkcji nutraceutyków, żywności i suplementów diety.

Przedmiotem zlecenia jest:

- opracowanie metody waloryzacji odpadów z procesu przetwarzania jabłek na musy i chipsy poprzez izolację substancji o potencjalnym zastosowaniu nutraceutycznym (w tym pektyn), przy założeniu możliwości pełnej integracji tej metody z procesem przetwórczym wdrożonym w przedsiębiorstwie;
- parametryzacja biochemiczna i fizykochemiczna oraz wskazanie potencjalnej aktywności biologicznej otrzymanych produktów;
- opracowanie wytycznych do zastosowania produktów (min. 1 produkt w postaci pektyn) w produkcji żywności (w tym suplementów diety i żywności funkcjonalnej);
- opracowanie linii min. 3 produktów funkcjonalnych (suplementy diety/żywność funkcjonalna) na bazie otrzymanych produktów, przy założeniu wykorzystania dodatków dopuszczonych prawem do stosowania w tego typu produktach;
- wytworzeniem próbnej partii produktów (suplementy diety/żywność funkcjonalna) w ilości min. 100 kg;
- opracowaniem dokumentacji produkcyjnej oraz kart gotowych produktów zgodnych z zaleceniami GIS, wraz z przygotowaniem wniosków rejestracyjnych do GIS (suplementy diety);
- opracowanie założeń i dokumentacji technicznej wdrożenia technologii na skalę przemysłową oraz pełnej integracji z istniejącym zapleczem technicznym i maszynowym na podstawie dokumentacji technicznej linii produkcyjnych;
- opracowaniem metody zagospodarowania pozostałości po ekstrakcji substancji aktywnych jako dodatku lub materiału paszowego dla zwierząt gospodarskich, wraz opracowaniem charakterystyki i specyfikacji produktu.