



Fundusze Europejskie  
dla Nowoczesnej Gospodarki



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



## **Tytuł projektu: Wdrożenie innowacyjnej technologii produkcji marmolady wzbogaconej błonnikiem**

**Przedmiotem projektu jest wdrożenie samodzielnie opracowanych wyników prac B+R w zakresie wytwarzania marmolady wzbogaconej błonnikiem. W procesie produkcji zostanie wykorzystany innowacyjny sposób wytwarzania oparty o dodatek błonnika oraz dodatek syropu pokandyzacyjnego.**

**W ramach badań B+R potwierdzono, że zaplanowane innowacje procesowa i produktowa w procesie produkcji marmolad skutkuje poprawą właściwości produktów końcowych, zidentyfikowano optymalne parametry procesowe.**

**W ramach realizacji projektu zakupione zostaną dwie linie technologiczne do wprowadzenia innowacji: linia wyparek i linia do transportu cukru.**

**Odbiorcami projektu w przypadku marmolady wzbogaconej błonnikiem będą:**

- konsumenci - jako przetwory owocowo-warzywne**
- cukiernicy/piekarze - jako półprodukty dla cukiernictwa i piekarnictwa**
- producenci słodczy - jako półprodukty dla przemysłu cukierniczego**
- klienci HoReCa - jako produkty dla gastronomi**

**Wartość projektu: 6 000 000,00zł**

**Wysokość wkładu Funduszy Europejskich: 3 600 000,00zł**