



INOVACIJE

SVETIŠTA
U ZAGREBU

2021.

INOVATIVNI FUNKCIONALNI PROIZVODI OD JANJEĆEG MESA

*Innovative functional lamb meat products –
InoJanjetina/Inolamb*

Prof. dr. sc. Maja Popović, voditeljica projekta
Sveučilište u Zagrebu Veterinarski fakultet

Istraživačka grupa sastavljena od 18 znanstvenika
Veterinarskog i Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu
te Ministarstva unutarnjih poslova RH:

Željka Cvrtila, Matko Kardum, Goran Kiš, Lidija Kozačinski,
Tomislav Mikuš, Suzana Milinković Tur, Gordan Mršić, Bela Njari,
Luka Pajurin, Nina Poljičak Milas, Ana Shek Vugrovečki,
Miljenko Šimpraga, Branimira Špoljarić, Daniel Špoljarić,
Silvijo Vince, Ksenija Vlahović, Ivona Žura Žaja

Jedinstvenost ove inovacije je do danas nepoznata i neistraživana ocjena utjecaja dodatka pripravka plemenite pečurke (*Agaricus bisporus*, šampinjon) na kvalitetu mesa janjadi koje bi onda kao sirovina s niskim udjelom masti i kolesterola bilo pogodno za proizvodnju funkcionalnih proizvoda koji se temelje na inovativnim rješenjima u tehnološkim postupcima proizvodnje.

OPIS INOVACIJE

Janjeće meso se odlikuje vrlo plemenitim okusom i mirisom te se navodi kao izvor biološki vrijednih proteina, vitamina B kompleksa i nekih minerala, lako je probavljivo te je izvanrednih dijetetskih osobina, ali meso ima relativno visok udio masti (7,8 g/100 g krtog mesa) i kolesterola (78 mg/100g krtog mesa). U HRZZ projektu (IP-2016-06-3685), temeljem prethodno znanstveno dokazane preporuke o sigurnosti

nom i djelotvornom uvođenju pripravka plemenite pečurke (PPP) u hranu za perad i svinje, ispituje se nutritivna modulacija na modelu janjeta pasmine lička praman-ka (izvorna hrvatska pasmina) te se pri tome kao rezultat očekuje predstavljanje mogućeg tržišno novog i inovativnog proizvoda (janjetina s nižim udjelima masti i kolesterola).

Ključne riječi: plemenita pečurka, janje, janjeće meso, inovativni funkcionalni proizvod

Keywords: white button, lamb, lamb meat, innovative functional products

PREDNOSTI INOVACIJE

Ključne prednosti predmetne inovacije vidljivi su temeljem dobivenih rezultata istraživanja koji imaju znanstveno dokazanu primjenjivu vrijednost za *plemenitu pečurku* kao prirodnog funkcionalnog dodatka u dnevni obrok za janjad iz kojega će se predstaviti tržišno novi i inovativni proizvod u obliku funkcionalne hrane za čovjeka (janjetina s nižim udjelima masti i kolesterola). Pri tome, nema dvojbe o ekonomskoj isplativosti inovacije jer je ona upravo u transferu znanstvenih preporuka projektnih istraživanja u gospodarstvo i to u dijelu da se plemenita pečurka kao prirodni funkcionalni pripravak dodaje u dnevni obrok za životinje.

CILJANO TRŽIŠTE/PODRUČJA PRIMJENE

Očekuje se da će realizacija HRZZ projekta (IP-2016-06-3685) ponuditi rješenja za uspostavljanje uniformnih uzgojnih sustava, bez antibiotskih promotora rasta (APR) u hrani, prihvatljivih za okoliš i zaštitnih za dobrobit janjadi u množstvenoj intenzivnoj proizvodnji, koji su ujedno kompatibilni s propisima EU, gospodarski opravdani pa stoga prihvatljivi i za tržišta u Hrvatskoj, SAD i Aziji, napose Kini i Japanu, i to u javnom (konzumenti), javnozdravstvenom (populacija) i poljoprivrednom sektoru (proizvođači janjetine/stočne hrane).

STUPANJ RAZVOJA INOVACIJE

U ovom trenutku inovacija je u stupnju razvoja funkcionalnog laboratorijskog prototipa.

VIZUALNA PREZENTACIJA

Sve informacije slikovne ili putem videa vidljive su na web stranici: <https://www.inoanjetina.net/>

NAGRADE I PRIZNANJA

Dosadašnja istraživanja vezana uz predmetnu inovaciju dobila su sljedeće nagrade:

- glavna nagrada na 7. međunarodnoj izložbi inovacija ARCA 2014. u Biogradu, R. Hrvatska
- zlatna plaketa i zlatna medalja na 8. međunarodnoj izložbi inovacija ARCA 2014. u Trilju, R. Hrvatska
- srebrna medalja na 11. međunarodnom sajmu inovacija u poljoprivredi i prehrambenoj industriji AGRO ARCA u Karlovcu, R. Hrvatska.

REFERENCE

Sve do danas objavljene publikacije iz kojih je vidljiva funkcionalnost inovacije dostupne su u CROSBİ bazi za izraz: "PROJEKT: (INOATIVNI FUNKCIONALNI PROIZVODI OD JANJEĆEG MESA (INOJANJETINA) (IP-2016-06-3685), od kojih izdvajamo:

1. Žura Žaja, Ivona; Vince, Silvijo; Poljićak Milas, Nina; Lobpreis, Ingo Ralph Albin; Špoljarić, Branimira; Shek Vugrovečki, Ana; Milinković Tur, Suzana; Šimpraga, Miljenko; Pajurin, Luka; Mikuš, Tomislav *et al.* A New Method of Assessing Sheep Red Blood Cell Types from Their Morphology // *Animals*, 9 (2019), 1130, 15 doi:10.3390/ani9121130;
2. Shek Vugrovečki, Ana; Popović, Maja; Belić, Maja; Živković, Mario; Špoljarić, Daniel; Špoljarić, Branimira; Brzica, Hrvoje; Mršić, Gordan; Flegar-Meštrić, Zlata; Mikulec, Željko; Šimpraga, Miljenko. Effect of dietary supplementation with dry and raw white button mushroom (*Agaricus bisporus*) on biochemical blood parameters of Lika pramenka lambs // *Magyar állatorvosok lapja*, 140 (2018), 5; 303-312;
3. Kiš, Goran; Mikuš, Tomislav; Kozačinski, Lidija; Cvrtila, Željka; Pajurin, Luka; Špoljarić, Danijel; Špoljarić, Branimira; Vince, Silvijo; Kljak, Kristina; Popović, Maja. Utjecaj dodavanja plemenite pečurke (*Agaricus bisporus*) u obroke na oksidativnu stabilnost mesa janjadi ličke pramenke // *Zbornik sažetaka*, Vodice, Hrvatska, 2020., str. 226-227.

NAPOMENA

Hrvatska zaklada za znanost