



## **BY-PRO GUT - o nouă gamă de sucuri probiotice care se lansează la USAMV Cluj-Napoca**

În ultimele decenii, cererea consumatorilor în domeniul produselor alimentare s-a schimbat considerabil. Consumatorii caută din ce în ce mai mult alimentele funcționale într-un efort de a-și controla și în cea mai bună stare. Sensibilizarea crescând a relației dintre dietă și sănătate a dus la creșterea cererii de produse alimentare care, pe lângă rolul nutritiv, să susțină sănătatea. Probioticele și prebioticele sunt componente prezente în alimente, sau care pot fi încorporate în alimente și care, prin interacțiunile cu tractul gastrointestinal, conferă acestora beneficii pentru sănătate.

Sucurile probiotice "BY-PRO GUT", sunt rezultatul muncii unei echipe de cercetători din cadrul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca (USAMVCN), Institutului de Gastroenterologie și Hepatologie „Prof. Dr. Octavian Fodor” din Cluj-Napoca (IRGHOF) și Centrul de Cercetare și Inovare Agroalimentară (CENCIRA). Cercetările s-au desfășurat în perioada 2014 – 2017, în cadrul proiectului FOOD-PROFIT - O NOUĂ GENERAȚIE DE BĂUTURI PROBIOTICE FUNCȚIONALE CU IMPACT ASUPRA SĂNĂȚII GASTROINTESTINALE, proiect finanțat de Unitatea Executivă pentru Finanțarea Învățământului Superior, a Cercetării, Dezvoltării și Inovării (UEFISCDI).

Scopul proiectului FOOD-PROFIT a fost de a dezvolta o nouă generație de băuturi funcționale probiotice prin utilizarea de reziduuri agro-alimentare, bacterii probiotice microîncapsulate/granulate și îmbuteliate în recipiente inteligente cu eliberare controlată. În cadrul acestui proiect, coordonat de USAMVCN, funcționalitatea băuturilor probiotice a fost testată de IRGHOF, atât pe subiecți sănătoși cât și pe subiecți cu afecțiuni gastrointestinale, iar CENCIRA a dezvoltat două tipuri de băuturi probiotice: BY-PRO GUT cu suc de mere și morcovi și BY-PRO GUT cu suc de struguri negri și sfeclă.

Băuturile probiotice au fost obținute prin valorificarea unor reziduuri din industria alimentară, respectiv coji și pulpa de mere, morcovi, struguri negri și sfeclă și adăugarea de microcapsule cu bacterii probiotice (*Lactobacillus plantarum*) pentru a avea efect pozitiv asupra sănătății gastrointestinale.

Evenimentul de lansare va avea loc luni, 27 noiembrie, de la ora 10:30, la Institutul de Științele Vieții „Mihai I al României” din campusul USAMV Cluj-Napoca, de pe Calea Mănăstur nr 3-5.