

Innovatív termékfejlesztés szépkorúak ötletei alapján

Az Európai Innovációs és Technológiai Intézet finanszírozásával az EIT Food RIS „Fogyasztói Elkötelezettség Laboratórium” egy közös alkotóműhely, amely a szépkorúak ötletei alapján, kreatív módszerekkel különböző termékek tulajdonságainak új, innovatív, de még nem létező kombinációit hozta létre.

2020-ban a Budapesti Műszaki Egyetem Gabonatudományi és Élelmiszerminőség Kutatócsoportjának közreműködésével a 65+ korosztály fogyasztóinak aktív bevonásával nemcsak új termékkonceptiókat hoztunk létre, hanem valós, egyelőre csak Székesfehérvár környékén megvásárolható pékárut is. Ez a szeletelt, édesburgonyás kenyérke kis méretében, ízében, puha állagában és eltarthatóságában kielégíti az idősek igényeit, a mellé csomagolt fűszeres morzsával pedig gyorsan vendégváró falatkák készíthetők belőle.

2021-ben a Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Kara a növényi alapú hús helyettesítő élelmiszerek megítélését vizsgálta a szépkorúak étrendjében, valamint a COVID 19 hatása a vásárlási szokásaikra. A fogyasztók új, húsmentes, de magas fehérje tartalmú recepteket alkottak meg közösen, amelyek hozzájárulnak az egészség megőrzéshez. Ezek között szerepelt téli cékla saláta, az elkészítési módból adódóan könnyen emészthető, kenhető tört bab, vagy a glutén mentes, tojásfehérje habból és zabpehelyből készült „hamis túrós” pizza. Az fogyasztók javaslatait, igényeit és ötleteit ipari szereplőknek is bemutatták a Szegedi Tudományegyetem munkatársai és közösen értékelték a fejlesztési lehetőségeket a növényi alapú termékek esetén.

Az EIT Food magyarországi kapcsolattartójaként a Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft. örömmel vette az idősek aktív közreműködését az alkotómunkában, hisz mindkét évben érdekes és fontos információkkal gazdagodtunk az idősek preferenciáiról, a korosztályi elvárásokról.



Funded by the
European Union