*Полное наименование проекта*:

**Способ получения биологически активной добавки из выжимки красных сортов винограда**

*Краткое описание проекта*:Для производства биологически активной пищевой добавки применяют сброженную мезгу после переработки красных сортов винограда. Полученную мезгу сушат при температуре 30-31оС с применением ИК-сушки (ИК-излучения)**,** измельчают до размера частиц 1,2 мм, просеивают для удаления мелких и крупных частиц, в полученный порошок добавляют 5% к массе мезги крахмала и 2% альгината натрия, после чего полученную массу таблетируют.

*Продукт проекта:* Способ

*Уровень зрелости проекта*:

*Категория предприятий,*

*заинтересованных в результатах проекта*: виноградпроизводящие предприятия

*Патентная защита проекта*: патент № 2665935

*Сведения об экспертизе проекта*: экспертиза Роспатента

*Место реализации проекта*:

*Стоимость проекта и сроки его реализации*:

*Наличие соинвестора*: -

*Риски проекта*:

*Уровень инновационности проекта*:

- использование в технологии выжимки, отобранной при переработке только экологически чистого винограда или винограда, полученного методом внесения в почву органического биоудобрения, очищающего почву от токсичных включений, снижающего их агрессивность и миграцию в экосистеме почва-виноград;это позволяет отнести разрабатываемую БАД к категории экологически чистых продуктов; пищевая ценность и безопасность ягод обеспечивается обогащением почвы органическим биоудобрением, активизирующим процессы детоксикации токсичных химикатов, аккумулируемых почвой до предельно-допустимых концентраций, увеличивает количество и доступ элементов питания для растений, повышая пищевую ценность винограда;

- красные сорта винограда и продукты их переработки – сладкая и сброженная мезга – содержит большое количество природных биофлавоноидов винограда, в том числе витаминов, ресвератрола, препятствующего развитию онкологических заболеваний;

- сушка выжимки при температуре 30-35оС с применением ИК излучения способствует сохранению вышеперечисленных соединений и препятствует их окислению и трансформации;

- выжимка не освобождается от семян винограда, а измельчается вместе с ними; это обеспечивает поступление в БАД полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖ) виноградного семени и значительному увеличению биологической ценности готовой БАД;

- таблетирование или гранулирование полученной биомассы БАД с применением 4-5% к массе выжимки крахмала и 2-3% альгината натрия способствует длительному сохранению биологически ценных компонентов в БАД, в том числе ПНЖ, и обеспечивает профилактику их окислительного распада.

*Сведения о разработчике проекта*: д.-р. техн. наук Агеева Наталья Михайловна, д.-р. с.-х. наук Воробева Татьяна Николаевна.