



RIS Consumer Engagement Labs EIT Food/19153-23

LABORATORUL CONSUMATORULUI

Coordonator proiect: UNIVERSITATEA DIN VARSOVIA, POLONIA

Beneficiar proiect: Universitatea de Științe ale Vieții "Regele Mihai I" din Timișoara (USVT)
S.C.PROSPERO S.R.L.

În cadrul Universității de Științele Vieții „Regele Mihai I” din Timișoara, în parteneriat cu S.C. PROSPERO S.R.L., prin intermediul proiectului **EIT Food RIS Consumer Engagement Labs CEL Partners 2023**, coordonat de Universitatea din Varșovia, Polonia, a fost implementat un **Laborator al Consumatorului** de co-creare a unor produse făinoase hipoglicidice pe baza consultării și preferințelor consumatorilor interesați de o dietă sănătoasă.

Contribuțiile participanților la **Laboratorul Consumatorului** s-au concretizat în crearea a 12 produse hipoglicidice având la bază ingrediente și tehnologii inovatoare. Au fost dezvoltate virtual 6 produse de panificație tip pâine și briose cu conținut redus de carbohidrați, precum și 6 produse dulci de tip chech și briose hipoglicidice.

Unul din produsele dezvoltate va fi implementat și comercializat de către SC PROSPERO SRL.





RIS Consumer Engagement Labs EIT Food/19153-23 SPENT GRAINS BAGUETTE

The hypoglycemic **Spent grains baguette** is a product with a low glycemic index destined for people with diabetes, but also for persons interesting about a healthy diet. Being obtained from barley flour obtained as by-product in beer industry, it is rich in active principles, especially fibers, vitamins and enzymes. Also, the use of a slow fermentation technology and sourdough based on healthy lactic bacteria, the product is intended for people with various digestive intolerances.

Ingredients: wheat flour, 16% flour spent grain obtained as by-product in the malting process of barley in the brewery, water, salt. The baguette is produced with natural sourdough (born and bred in our bakery), following a slow fermentation technique (24 hour cold fermentation).

