

1. **НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОЕКТА: „Получаване и изследване на състава и функционалните технологични свойства на аквафаба от нахут (*Cicer arietinum*) за приложение в устойчиви хранителни продукти и зелени производствени практики”**

РЪКОВОДИТЕЛ: гл. ас. д-р Милена Иванова Николова

ФАКУЛТЕТ И КАТЕДРА: Стопански факултет, катедра „Инженерна екология“

2. **ПРИОРИТЕТНО НАПРАВЛЕНИЕ: „Устойчив туризъм и зелено предприемачество в условията на индустрия 5.0“**

3. АНОТАЦИЯ

Аквафабата - водната фракция, получена при термичната обработка на нахут (*Cicer arietinum*) представлява комплексен колоиден разтвор от разтворими протеини, въглехидрати и други биоактивни компоненти.

Благодарение на технологичните си свойства, близки до тези на яйчния белтък, тя е обещаваща функционална съставка за приложение във веган, хипоалергенни и екологичноустойчиви хранителни продукти. Използването на аквафаба допринася за устойчивостта в хранителната индустрия, като позволява оползотворяване на странични продукти от производството на нахут, намаляване на хранителните отпадъци и представлява надеждна растителна алтернатива на животинските продукти.

Целта на настоящия проект е да се получи и изследва аквафаба от нахут при различни технологични условия и да се оцени нейният потенциал за приложението ѝ в зелени хранителни технологии.

Планираната експериментална работа включва анализ на протеиновото и въглехидратно съдържание и определяне на реологичните свойства, емулгиращата и пенообразуваща способност на водния екстракт от нахут. Получените резултати ще намерят приложение за разработване на растителни съставки с висока технологична функционалност и нисък екологичен отпечатък.

Реализирането на проектното предложение ще даде възможност да се формира интердисциплинарен екип от научни работници, които да повишат своите знания и умения в приоритетно направление за развитие на научните изследвания в България – Зелени технологии и кръгова икономика, да се създадат условия за разпространение на получените резултати в реферирани научни списания и да се повиши качеството на обучението по екологични практики и стандарти на студентите, получаващи образование в областта на хранителните технологии и еко и биотехнологиите.