

PROMAR Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowe Sp. z o.o. realizuje projekt pn. „Opracowanie nowej gamy przypraw o unikalnych właściwościach mikrobiologicznych i organoleptycznych” współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój. Projekt realizowany w ramach konkursu Narodowego Centrum Badań i Rozwoju:” Szybka Ścieżka” w ramach Działania 1.1: Projekty B+R przedsiębiorstw, Poddziałania 1.1.1: Badania przemysłowe i prace rozwojowe realizowane przez przedsiębiorstwa.

W wyniku realizacji opisanych w projekcie prac B+R wnioskodawca opracuje i zademonstruje innowację produktową w postaci przypraw sterylizowanych o cechach i właściwościach niedostępnych wśród produktów konkurencyjnych. Warunkiem opracowania innowacji produktowej jest wprowadzenie znaczących zmian w procesie sterylizacji, dlatego projekt dotyczy również innowacji procesowej, która obejmować będzie elementy procesu technologicznego.

Komercjalizowanym rezultatem prac B+R będą znacząco udoskonalone przyprawy – cebula i czosnek w formie płatków, o niespotykanym na rynku poziomie czystości mikrobiologicznej i cechach organoleptycznych odpowiadających na zidentyfikowane, a niezaspokojone dotychczas oczekiwania odbiorców.

Wartość projektu: 3 165 720.46 PLN

Wkład Funduszy Europejskich: 1 857 902.69 PLN



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego



PROMAR Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe Sp. z o.o. realizuje projekt dofinansowany z Funduszy Europejskich: „Budowa Centrum Badawczo Rozwojowego do zastosowania osłonek alginianowych w przemyśle spożywczym wysokiej jakości”

Celem projektu jest budowa oraz zakup środków trwałych w postaci specjalistycznej aparatury badawczej na powstanie Centrum Badawczo Rozwojowego w PROMAR PPH Sp. z o.o., które będzie wykorzystywane do prowadzenia badań naukowych mających na celu opracowanie unikalnej formuły żelu alginianowego do produkcji jadalnej osłonki roślinnej oraz unikatowej technologii aplikacji wyselekcjonowanej formuły żelu w wybranych aplikacjach spożywczych z obszarów:

- przemysłu mięsnego – wyrobów mięsnych średniorozdrobnionych typu kiełbasa śląska, o kalibrze 28 mm, o długości batonu 150 mm i wadze 1 szt. ok. 90 g
- przemysł mleczarskiego - przekąsek serowych - wędzonych i/lub panierowanych o kształcie kulki, o średnicy 30 mm, o wadze ok. 9 g szt., przeznaczonych do bezpośredniego spożycia i/lub grillowania, pieczenia
- produktów warzywnych – analogów mięsa, parówek wegetariańskich o kalibrze 19 mm, o długości batonu 180 mm i wadze ok. 50 g.

Z uwagi na powyższe projekt ma charakter innowacji produktowej i procesowej.

Wartość projektu: 8 366 818,29 PLN

Wkład Funduszy Europejskich: 2 091 704,57 PLN



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego

