

**КОМПОНЕНТ 1:**  
КЛИМАТИЧНИ ПРОМЕНИ,  
ЕКОСИСТЕМНИ УСЛУГИ И  
ХРАНИТЕЛНИ СИСТЕМИ

**НАЦИОНАЛНА НАУЧНА ПРОГРАМА  
„ЗДРАВОСЛОВНИ ХРАНИ ЗА СИЛНА  
БИОИКОНОМИКА И КАЧЕСТВО НА  
ЖИВОТ“**

**КОМПОНЕНТ 4:**  
БИОИКОНОМИКА, ХРАНИТЕЛНИ  
СИСТЕМИ И ИНТЕГРИРАНО  
РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ

**КОМПОНЕНТ 2:**

РАСТИТЕЛНО ЗДРАВЕ И БЕЗОПАСНОСТ В  
ХРАНИТЕЛНИТЕ СИСТЕМИ

РП 2.1. Хранителни системи базирани на  
модерни дигитални методи за управление

**НЗ 2.1.2** Изследване на качеството на био-продукцията по определени ключови за индустрията и потребителите параметри (напр. елементен състав, биологично-активни вещества и фармакологична стойност).

**Тема 2.1.2. b:**

Изследване на качеството на био-продукция от камелина (*Camellia sativa*).

Биологично активни компоненти и бионаличност на есенциални и токсични елементи в български растителни видове: скоруша (*Sorbus domestica L.*) – плод и бъз (*Sambucus nigra Linn.*) – цветя.

**НЗ 3.1.1.** Система от аналитични методи (микробиологични, молекуларно-биологични, биохимични, химични, имунологични и др.) за установяване качеството и автентичността на биологичните хани и фуражи, с цел използването им като здравословна и безопасна био-ресурсна база, както и провеждането на селекционни, физиологични, биохимични и технологични изследвания.

**Тема 3.1.1.7:**

Аналитични методи за установяване качеството и автентичността на биологичните хани и фуражи.

**НЗ 3.1.2.** Доказване автентичността и географския произход на сировини за създаване на традиционни или иновативни хранителни продукти, чрез изпитване на нови аналитични методи, процеси и инструменти.

**Тема 3.1.2.2:**

Идентифициране на параметри за доказване на ботанически/географски произход на хани и напитки

**НЗ 3.1.4.** Проучване на методи за контрол на качеството на биопродукти и хани.

**Тема 3.1.4.1:**

Преглед на аналитичните методи и процедури за доказване на качество на биопродукти.

**НЗ 3.1.5.** Разработване на иновативни технологии за производство на хранителни продукти с висока добавена стойност.

**Тема 3.1.5.1-4:**

1. Разработване на метод за получаване хранителни продукти-емулсии
2. Разработване на технология за получаване на функционални хани за превенция на хиперхолестеролемия
3. Изследване и оптимизиране на биодостъпността на ключовите компоненти във функционалните хани
4. Доказване на ефективността на функционалните хани