



## **Priemonė „Inočekiai LT“**

VP2-1.3-ŪM-05-K priemonė „Inočekiai LT“ skirta inovacinę veiklą pradedantiesiems ar vykdančioms smulčiojo ir vidutinio verslo (SVV) subjektams, pagal kurią jie gali gauti nustatyto dydžio tikslinę finansinę paramą paslaugoms iš mokslo ir studijų institucijų įsigyti. Šios priemonės pagrindinis bruožas – „greiti pinigai verslui“, t.y. greitai gaunama parama moksliniams tyrimams ir technologiniai plėtrai, supaprastinant paramos gavimo procedūras.

### **Priemonės tikslas**

Didinti šalies ūkio konkurencingumą, verslo produktyvumą ir aukštos pridėtinės vertės verslo lyginamąją dalį, skatinti smulčiojo ir vidutinio verslo (SVV) subjektus vykdyti inovacinę veiklą, skatinti mokslo ir verslo bendradarbiavimą.

LAMMC Sodininkystės ir daržininkystės institutas teikia mokslinių tyrimų paslaugas vykdamas verslo subjektų priemonės Inočekiai LT projektus:

**UAB „AGROCO“:** Naujų, inovatyvių, biologiškai vertingų šaltalankių produktų kūrimas.

Tikslas: sukurti naujus, inovatyvius, biologiškai vertingus šaltalankių produktus.

Uždaviniai:

1. Sukurti šaltalankių uogų pagrindu įvairių biologiškai vertingų produktų prototipus.
2. Nustatyti naujų produktų biocheminę sudėtį bei juslinius rodiklius.

**UAB „ACORUS CALAMUS“:** Vaistinių arbatų liofilizacijos proceso optimizavimas ir įtakos jų vaistinėms savybėms tyrimai.

Darbo tikslas: Ištirti ir optimizuoti ingredientų vaistinėms arbatoms liofilizacijos procesą, liofilizuotų ingredientų drėgmės sorbciją bei laikymo parametrus.

Uždaviniai:

1. Nustatyti liofilizacijos proceso ir jo parametrų įtaką biologiškai aktyvių komponentų kiekiui vaistažolėse bei vaisiuose ir uogose.
2. Optimizuoti liofilizacijos proceso parametrus siekiant sukurti specifinės tekstūros ingredientus arbatų gamybai.
3. Ištirti drėgmės sorbciją liofilizuotuose produktuose bei nustatyti pusiausvyrinį drėgnį.

**UAB „SALPRONÉ“:** Pakavimo būdo ir laikymo sąlygų įtaka pjaustytų Aisbergo salotų kokybei.

Tikslas: įvertinti pakavimo būdo ir laikymo sąlygų įtaką pjaustytų Aisbergo salotų juslinėms savybėms ir cheminei sudėčiai.

Uždaviniai:

1. Nustatyti šviežių Aisbergo salotų biocheminę sudėtį;
2. Ištirti įvairių laikymo sąlygų bei pakavimo būdo įtaką biocheminės sudėties pokyčiams;
3. Optimizuoti laikymo sąlygų parametrus.