**Kształtowanie jakości żywności niskoprzetworzonej - nowe spojrzenie na stary problem**

 Zachowanie jakości i bezpieczeństwa żywności niskoprzetworzonej jest niezwykle trudne z uwagi na niemożność zastosowania klasycznych technik utrwalania. Prezentacja opisuje historię rozwoju i walidacji nowej technologii opartej na mariażu probiotyków i produktów mogących stanowić dla nich prebiotyk. Badania optymalizacyjne i szczegółowa analiza uzyskanych produktów spożywczych pozwala na potwierdzenie ich bezpieczeństwa i funkcjonalności. Wysoka wartość odżywcza i właściwości prozdrowotne skorelowane z istotnie zwiększoną czystością mikrobiologiczna i pożądaną jakością konsumencką wskazują, że zaproponowany kierunek badań tj. aplikacji probiotyków może stanowić wartościowe narzędzie pozwalające na kreowanie jakości konsumenckiej żywności niskoprzetworzonej pochodzenia roślinnego dedykowanej dla wybranych grup konsumentów.