



Vienošanās Nr. **1.2.1.1./18/A/002** starp Eiropas Reģionālās attīstības fonda Centrālā finanšu un līgumu aģentūru un SIA "LATVIJAS PĀRTIKAS KOMPETENCES CENTRS" par projekta "LATVIJAS PĀRTIKAS NOZARES KOMPETENCES CENTRS" ietvaros īstenoto projektu Nr. 14 "Gaļas pārstrādes uzņēmuma Nākotne produkcijas daudzveidošana un attīstība" ieviešanu no 08.04.2019.-30.09.2020.

Projekta ieviešanas aktualizētā informācija laika periodā no 17.02.2020.-16.05.2020.

Latvijas Lauksaimniecības universitātes, Pārtikas tehnoloģijas fakultātes pētnieki un vadošie pētnieki periodā no 17.02.2020. līdz 16.05.2020. veica sekojošas aktivitātes:

1) rūpnieciskā pētījuma īstenošanai:

Pilnībā pabeigts rūpnieciskais pētījums, kurā izpētītas dažādas metodes gaļas un to produktu derīguma termiņa pagarināšanai, kā arī iepakojuma veidi un materiāli, kas izmantojami, lai nodrošinātu produkcijas derīguma termiņa pagarinājumu SIA "GAĻAS PĀRSTRĀDES UZŅĒMUMS NĀKOTNE". Izveidots apkopojums par prasību definēšanu veģetārā gaļas izstrādājuma izejvielu sagatavošanai, uzturvērtībai un formai dažādās Eiropas valstīs. Izvērtēti tirgū pieejamie veģetārie gaļas izstrādājumi un to sastāvs, kā arī veikta veģetāro gaļas izstrādājumu ražošanā izmantojamo izejvielu izpēte izstrādātajai produkcijai.

2) eksperimentālās izstrādes īstenošanai:

- Noslēgts laboratoriski eksperimentālais pētījums par veģetāro gaļas izstrādājumu izstrādi un analīzi, kuras laikā tika veikta sensorā vērtēšana un struktūrmehānisko īpašību izmaiņu izpēte, attiecībā pret pielietoto izejvielu izmantošanu. Pēc iegūto datu izvērtējuma sniegtas rekomendācijas pielietojamo izejvielu izvēlei un struktūrmehānisko īpašību uzlabošanai.
- Noslēgts laboratoriski eksperimentālais pētījums par vitaminizētās gaļas produktu izstrādi un analīzi – sensoro un struktūrmehānisko īpašību izpēti. Tiek veikta iegūto datu analīze un rekomendāciju izstrāde vitamīnu saglabāšanai tehnoloģiskās ražošanas procesā. Izvērtēti sensorās vērtēšanas dati, sniedzot rekomendācijas garšas, smaržas un struktūras veidošanai.
- Tiek veikts laboratoriski eksperimentālais pētījums par gaļas produkta izstrādi un analīzi, kas bagātināts ar olbaltumvielām un minerālvielām. Tiek izstrādāta metodika ar olbaltumvielām un minerālvielām bagātinātas gaļas produkta sensorai vērtēšanai, lai iegūtu gan patērētāju, gan ekspertu viedokli par garšas, aromāta un struktūras vērtējumu, kā arī pielāgota struktūrmehānisko īpašību noteikšanas metodika, pēc kuras iespējams noteikt pievienoto piedevu ietekmi uz struktūras izmaiņām gatavā produktā.