



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 17.11.2019.-16.02.2020.

Latvijas Lauksaimniecības universitātes, Pārtikas tehnoloģijas fakultātes pētnieki un vadošie pētnieki periodā no 17.11.2019 līdz 16.02.2020 veica sekojošas aktivitātes:

1) rūpnieciskā pētījuma īstenošanai:

Veikts pētījums par metodēm gaļas un to produktu derīguma termiņa pagarināšanai, kurā apskatītas vairākas metodes, kā arī iepakojuma veidi un materiāli, kas izmantojami, lai nodrošinātu produkcijas derīguma termiņa pagarinājumu SIA "GAĻAS PĀRSTRĀDES UZŅĒMUMS NĀKOTNE" izstrādātajai produkcijai. Tāpat vērtēti produkcijas sagatavošanas veidi, kas varētu nodrošināt derīguma termiņa pagarinājumu. Veikts un apskatīts arī pētījums par labāko piedevu pielietojumu gaļas izstrādājumu ražošanas procesā, kas pagarinātu produkta derīguma termiņu. Pēc sadarbības ar SIA "GAĻAS PĀRSTRĀDES UZŅĒMUMS NĀKOTNE" turpinās pētījums par piedevu atlasī, kas būtu izmantojamas, lai nodrošinātu produkcijas derīguma termiņa pagarinājumu.

Veikts pētījums par veģetāro gaļas izstrādājumu ražošanas prasībām un metodēm. Ir veikta Latvijas tirgū pieejamo veģetāro gaļas izstrādājumu un to sastāvu izpēte. Apskatīts Latvijā pieejamo augu valsts olbaltumvielu burgeru 'gaļas' produktu, augu valsts olbaltumvielu desu, cīsiņu un fileju produktu, un augu valsts olbaltumvielu pastēšu produktu piedāvājuma klāsts, kā arī meklēts risinājums prasību definēšanai veģetārās gaļas izstrādājumu izejvielu sagatavošanai. Lai izvērtētu arī Eiropā pieejamo veģetāro izstrādājumu klāstu, tika apmeklēta Starptautiskā Berlīnes Zaļās nedēļas izstāde, lai iepazītu dažādu ražotāju piedāvāto, ražoto vegānu produkciju klāstu un izprast galvenos tehnoloģiskos paņēmienus ražošanas procesā. Tiek turpināts pētījums par veģetāru gaļas izstrādājumu ražošanā izmantojamo izejvielu izpēti un prasību definēšanu veģetārā gaļas izstrādājuma uzturvērtībai un formai.

2) eksperimentālās izstrādes īstenošanai:

Turpinās aktivitāte sadarbībā ar SIA "GAĻAS PĀRSTRĀDES UZŅĒMUMS NĀKOTNE" par vītīnātas gaļas sensoro vērtēšanu, kas iegūta eksperimentālā izstrādē, izmantojot unikālu vītīnāšanas tehnoloģiju. Pēc sensorās vērtēšanas iegūtiem rezultātiem, tiek sniegtas rekomendācijas saistībā ar vērtēto produktu. Papildus ir sagatavots konferences tēzes materiāls un tiek gatavots stenda referāts par iegūto rezultātu salīdzinājumu, kas tiks prezentēts maija mēnesī Igaunijā, konferencē FoodBalt2020. Turpinās aktivitāte saistībā ar liellopu gaļas produktu eksperimentālo ražošanu, kuras procesā tiek veikta sensorā liellopu gaļas šķēlīšu vērtēšana un rekomendāciju sastādīšana garšas, struktūras un aromāta nianšu modifikācijai.

Uzsākta aktivitāte pie veģetāro gaļas izstrādājumu izstrādi un analīzi, kuras laikā tiek vērtēti pielietojamo izejvielu īpašību ietekme uz veģetāro produktu izstrādes procesu. Laboratoriski pētīt izejvielu ietekmi uz veģetārās gaļas struktūrmehānisko īpašību izmaiņām. Tiek veikts un turpināts laboratoriski eksperimentālais pētījums par vitamīnizētās gaļas produktu izstrādi un analīzi, kura rezultātā tiek analizēti vitamīnu pievienošanas paņēmieni to saglabāšanai gaļas pārstrādes procesā.