



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 17.05.2020.-16.08.2020.

Latvijas Lauksaimniecības universitātes, Pārtikas tehnoloģijas fakultātes pētnieki un vadošie pētnieki periodā no 17.05.2020. līdz 16.08.2020 veica sekojošas aktivitātes:

- 1) eksperimentālās izstrādes īstenošanai:

Sadarbībā ar SIA "GAĻAS PĀRSTRĀDES UZŅĒMUMS NĀKOTNE"

- Noslēgts laboratoriski eksperimentālais pētījums par gaļas produkta izstrādi un analīzi, kas bagātināts ar olbaltumvielām un minerālvielām. Izstrādāta metodika sensorai vērtēšanai gaļas produktiem ar olbaltumvielām un minerālvielām bagātinātas gaļas produkta sensorai vērtēšanai, lai iegūtu gan patērētāju, gan ekspertu viedokli par garšas, aromāta un struktūras vērtējumu. Veikta iegūto datu analīze un sniegtas rekomendācijas gaļas produkta izstrādājumu procesa izstrādei bagātināšanai ar olbaltumvielām un minerālvielām, vērtējot struktūrmehāniskos datus un to ietekmi uz struktūras izmaiņām. Pēc sensoro datu vērtēšanas sniegtas rekomendācijas garšas, smaržas un struktūras uzlabošanai.
- Tiek veikts laboratoriski eksperimentālais pētījums par gaļas produktiem, kas bagātināti ar superpiedevām – sensoro un struktūrmehānisko īpašību izpēte. Izstrādāta metodika ar superpiedevām gaļas produkta sensorai vērtēšanai, patērētāju un ekspertu viedokļaiegūšanai par garšas, aromāta un struktūras vērtējumu, pielāgota struktūrmehānisko īpašību noteikšanas metodika, pēc kuras iespējams noteikt pievienoto superpiedevu ietekmi uz struktūras izmaiņām gatavā produktā. Tiek veikta iegūto datu analīze un rekomendāciju izstrāde dažādu piedevu (superpiedevu) saglabāšanai tehnoloģiskās ražošanas procesā. Tiek analizēti un vērtēti sensorās vērtēšanas un struktūrmehāniskie dati, lai pēc datu apkopošanas varētu sniegt rekomendācijas garšas, smaržas un struktūras veidošanai.