

LATVIJAS LAUKSAIMNIECĪBAS UNIVERSITĀTES
ZINĀTNES PADOMES LĒMUMS

Jelgavā

2018. gada 31. oktobrī

Nr. 18-12

*Par pēcdoktorantūras pētniecības projekta
zinātnisko atskaiti*

Pamatojoties uz vadošās pētnieces Lolitas Tomsones sagatavoto atskaiti par pētniecības projekta “*Mārrutku bioloģiski aktīvo savienojumu izmaiņas tehnoloģiskos procesos un cilvēka gremošanas trakta in vitro modelī*” (Nr. 1.1.1.2/VIAA/1/16/187) zinātnisko izpildi laikā no 2018. gada 1. marta līdz 30. septembrim,

LLU Zinātnes padome nolemj:

apstiprināt projekta “*Mārrutku bioloģiski aktīvo savienojumu izmaiņas tehnoloģiskos procesos un cilvēka gremošanas trakta in vitro modelī*” (Nr. 1.1.1.2/VIAA/1/16/187) īstenošanas zinātnisko atskaiti (pielikumā).

Zinātnes padomes priekšsēdis

Arnīs Mugurēvičs

Zinātnes padomes sekretāre

Ausma Markevica

Pielikums:
LLU Zinātnes padomes
2018. gada 31. oktobra lēmumam Nr.18-12

Pētniecības pieteikuma "Mārrutku bioloģiski aktīvo savienojumu izmaiņas tehnoloģiskos procesos un cilvēka gremošanas trakta *in vitro* modeli, (1.1.1.2/VIAA/1/16/187)" atskaite par darbības periodu 01.03.2018.-30.09.2018.

Šajā laika posmā notika darbības pie sekojošām projekta aktivitātēm:

1. aktivitāte - Mārrutku piemērotākās apstrādes un uzglabāšanas metodes izvērtējums

Pētījumi

Turpinās pētījumi par bioloģiski aktīvo savienojumu dinamiku uzglabāšanas laikā šobrīd jau 10 mēnešu garumā saldētās (-40 ± 1 °C un -18 ± 1 °C) mārrutku saknēs. Uzsākti pētījumi par bioloģiski aktīvo savienojumu dinamiku uzglabāšanas laikā pašreiz 2 mēnešu garumā saldētās (-40 ± 1 °C un -18 ± 1 °C) mārrutku lapās.

Publicitāte

Ar stenda referātu piedalījos „**International Society of Antioxidants 12th World Congress on Polyphenols Applications**” 26.-28.09.2018. Kongresa ietvaros ir publicēts arī abstrakts. Kā arī veikta sabiedrības informēšana LLU mājaslapā. Šis projekta aktivitātes ietvaros uzsākta zinātniskā raksta gatavošana nozares starptautiskā citējamā žurnālā.

Turpmāk

Turpinās pētījumi par bioloģiski aktīvo savienojumu dinamiku uzglabāšanas laikā dažādi saldētās mārrutku saknēs un lapās.

2. aktivitāte - Mārrutku sulas iegūšana un BAS izmaiņas tehnoloģisko procesu rezultātā

Pētījumi

Turpinās pētījumi par bioloģiski aktīvo savienojumu dinamiku uzglabāšanas laikā šobrīd jau 6 mēnešu garumā augstspiedienā apstrādātā, saldētā un sublimētā mārrutku sakņu sulā. Uzsākti pētījumi par bioloģiski aktīvo savienojumu dinamiku uzglabāšanas laikā pašreiz 2 mēnešu garumā augstspiedienā apstrādātā, saldētā un sublimētā mārrutku lapu sulā.

Publicitāte

Veikta sabiedrības informēšana LLU mājaslapā.

Iesniegti abstrakti dalībai “2th Food Factor Conference, Torremolinos-Malaga (Spain), 8-9 November 2018”:

- Effect of freezing, high pressure processing, and freeze-drying on the microbiological parameters of horseradish (*Armoracia rusticana* L.) juice
- The changes of horseradish biologically active compounds and their bioavailability in an *in vitro* model of the human gastrointestinal tract

Turpmāk

Turpinās pētījumi par bioloģiski aktīvo savienojumu dinamiku uzglabāšanas laikā augstspiedienā apstrādātā, saldētā un sublimētā mārrutku sakņu un lapu sulā.

Paredzētā mobilitāte pašreiz ir atlikta, jo ar sadarbības partneri vēl nav panākta vienošanās.

3. aktivitāte - Mārrutku spiedpalieku BAS izmaiņas tehnoloģisko procesu rezultātā

Pētījumi

Turpinās pētījumi par bioloģiski aktīvo savienojumu dinamiku uzglabāšanas laikā šobrīd jau 6 mēnešu garumā saldētās, sublimētās un kaltētās mārrutku sakņu spiedpaliekās. Uzsākti pētījumi par bioloģiski aktīvo savienojumu dinamiku uzglabāšanas laikā pašreiz 2 mēnešu garumā saldētās, sublimētās un kaltētās mārrutku lapu spiedpaliekās.

Publicitāte

Veikta sabiedrības informēšana LLU mājaslapā.

Turpmāk

Turpinās pētījumi par bioloģiski aktīvo savienojumu dinamiku uzglabāšanas laikā saldētās, sublimētās un kaltētās mārrutku sakņu un lapu spiedpaliekās.

Projekta ietvaros solītas trīs populārzinātniskās publikācijās un ir tapusi publikācija „Zināmais, bet vēl neizzinātais mārrutks” specializētā populārzinātniskā preses izdevumā „36.6 °C” 2018.gada septembra numurā.

Publicitātes veicināšanai projekta ietvaros bija dalība jauno zinātnieku vasaras skolā “SMITHY OF IDEAS 2018” 24.-26.08.2018., kā arī starptautiskajā izstādē „RIGA FOOD 2018” inovāciju stendā.