



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Jaunas pārtikas kūpināšanas tehnoloģijas izstrāde policiklisko aromātisko oglekļa ogļūdeņražu (benzpirena) koncentrācijas samazināšanai kūpinātos gaļas produktos - “Blue smoke””

“Development of a new food smoking technology to reduce concentrations of polycyclic aromatic hydrocarbons (benzpyrene) in smoked meat products - “Blue smoke”””
(Līguma Nr. 1.1.1.1/19/A/092).

9.12.2020.

Kūpināšanas procesa rezultāts ir atkarīgs ne tikai no pagatavojamā produkta, bet arī no pareizas malkas izvēles – sugas, kvalitātes, nociršanas, sagatavošanas, pirmapstrādes uzglabāšanas utt. Tāpēc pētījumā jāsigādā atbilstošs materiāls temperatūras un dūmu iegūšanai – konkrēti ābeles (1.att.) un baltalkšņa koksne.



1. attēls. Sagatavota ābeles koksne mizošanai un tālākai pirmapstrādei.

Ābeles koksnes sagāde rada lielākos izaicinājumus, jo nepieciešamais apjoms jāsalasa no atsevišķiem kokiem, kas atrodas izkaisīti Latvijas ārēs. Process notiek un nepieciešamais apjoms drīz tiks nocirsts un nogādāts pirmapstrādes vietā – sagarumošanai, mizošanai, trupējošo vietu izzāgēšanai, žāvēšanai.