



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

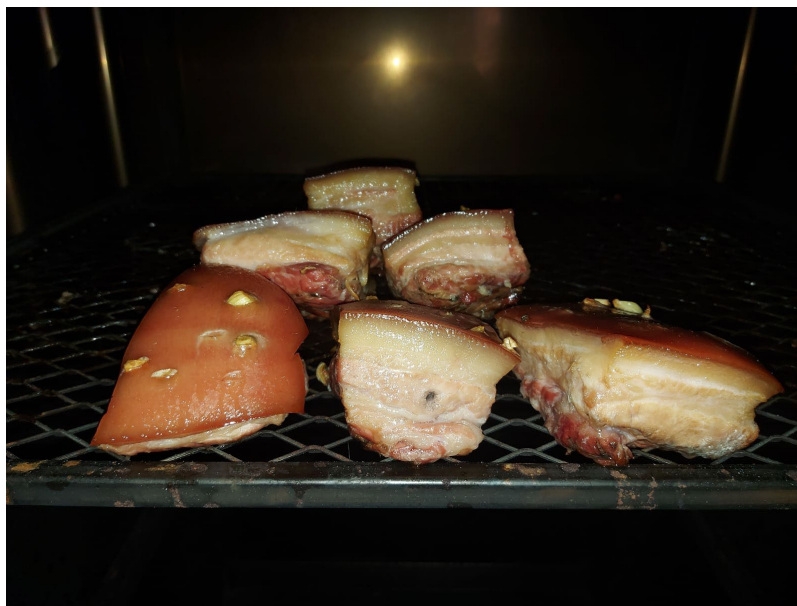
Jaunas pārtikas kūpināšanas tehnoloģijas izstrāde policiklisko aromātisko ogļūdeņražu (benzpirena) koncentrācijas samazināšanai kūpinātos gaļas produktos – “Blue smoke”

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)

17.08.2022.

Uzsākti eksperimenti, lai izstrādātu jauno pārtikas kūpināšanas tehnoloģiju. Sākotnējos eksperimentus uzsākām ar cūkgaļu (1. att.), kuras kūpināšanā izmantojām baltalkšņa koksnes granulas ar 8 mm diametru, neizmantojot ozonētu gaisu.



1. att. Kūpināta cūkgaļa izmantojot baltalkšņa 8 mm granulas.

Kūpināšanas procesa kontrolei un analīzei paralēli kūpināšanas procesam mērijām dūmgāžu sastāvu kūpināšanas kamerā. Dūmgāžu sastāvā esošais metānā, CO₂ un N₂O daudzums būtiski neatšķīrās no dūmgāžu sastāva, kas iegūts mērot dūmgāžu sastāvu kūpinātavā bez gaļas produkcijas.