



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 ogleņražu (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)

09.09.2022.

Pētījuma ietvaros piedalījāmie izstādē “Rīga food” <https://www.bt1.lv/rigafood/>, stāstot, rādot un izglītojot apmeklētājus par kūpināšanas procesu, kā panākt, lai kūpināšanas procesā iegūtu produkciju ar pēc iespējas zemāku benzopirēna līmeni.

