

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA

Eiropas Reģionālās
attīstības fonds

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)

04.11.2022.

Šī gada 3. novembrī norisinājās starptautiskā konference “Zemes izmantošanas nozaru ilgtspēja – Eiropas vides politikas prasību un ģeopolitiskās realitātes apstākļos” (*Sustainability of land-use sectors – in the context of European environmental policy requirements and geopolitical realities*); konferences mājas lapa [šeit](#). “Blue smoke” pētījuma komandas pārstāvji piedalījās konferencē ar stenda referātu – “Baltalkšņa un ābeles koksnes granulu degšanas procesā izdalīto dūmgāzu sastāvs gaļas kūpinātavas kamerā” (*The composition of flue gases emitted during the burning process of grey alder and apple wood pellets in the chamber of a meat smokehouse*). Stenda referāts [šeit](#).