

Informacja o planowanej realizacji badań

Podstawa prawna: rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2015 r. w sprawie stawek dotacji przedmiotowych dla różnych podmiotów wykonujących zadania na rzecz rolnictwa (Dz. U. z 2015 r. poz. 1170, z 2016 r. poz. 1614 oraz z 2017 r. poz. 1470).

Informacja dotyczy (wg art. 31, pkt 3a rozporządzenia): planowana realizacja badań wspieranych dotacją na rzecz rolnictwa ekologicznego przyznaną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi:

- 1) *Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w zakresie przetwórstwa mięsa z ograniczeniem dodatków azotanów i azotynów, w tym fermentowanego mleka różnych ras zwierząt w zakresie przetwórstwa mięsa i podrobów w celu wpływu na zdrowotność, parametry sensoryczne i trwałość wyrobów.*
- 2) *Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: badania nad wykorzystaniem niekonwencjonalnych metod obróbki fizycznej (np. ultradźwięki, światło) w ekologicznym przetwórstwie mięsa i podrobów w celu wpływu na zdrowotność, parametry sensoryczne i trwałość wyrobów.*

Cele wspieranych badań (wg art. 31, pkt 3b rozporządzenia):

- 1) Opracowanie innowacyjnego sposobu przetwarzania mięsa i podrobów, którego istotą jest ograniczenie dodatku azotanów i azotynów w produktach przez wprowadzenie do technologii fermentowanego mleka różnych ras zwierząt, dającego korzystne zmiany w zakresie zdrowotności, jakości sensorycznej i trwałości przechowalniczej. Cel zostanie osiągnięty przez realizację dwóch podzadań: a) przygotowanie technologii wyrobów ekologicznych obrabianych cieplnie z mięsa i podrobów z wykorzystaniem mleka fermentowanego, b) przygotowanie technologii ekologicznych wyrobów mięsnych dojrzewających z wykorzystaniem mleka fermentowanego.
- 2) Zdobycie dodatkowej wiedzy na temat bezpieczeństwa produktów mięsnych i podrobowych, ich zdrowotności, walorów sensorycznych i zachowania trwałości w aspekcie niekonwencjonalnych metod obróbki fizycznej. Celem jest opracowanie metody przetwórstwa mięsa i podrobów dla osiągnięcia korzystnych zmian ich zdrowotności, jakości sensorycznej i trwałości przechowalniczej za pomocą niekonwencjonalnej i innowacyjnej techniki ultradźwiękowej. Zostanie osiągnięty przez realizację dwóch podzadań: a) wpływ kontaktowej i immersyjnej techniki obróbki ultradźwiękami mięsa i podrobów na bezpieczeństwo zdrowotne, cechy sensoryczne i trwałość wyrobu, b) badania jakości produktów wytworzonych z wykorzystaniem prototypowej instalacji do ultradźwiękowego nanoszenia substancji na powierzchnię produktów mięsnych.

Przybliżona data opublikowania oczekiwanych rezultatów wspieranego projektu (wg art. 31, pkt 3c rozporządzenia): Rezultaty wspieranego projektu będą publikowane od 15 listopada 2018 roku.

Miejsce opublikowania w Internecie oczekiwanych rezultatów wspieranego projektu (wg art. 31, pkt 3d rozporządzenia): Oczekiwane rezultaty wspieranego

projektu zostaną opublikowane za pośrednictwem witryny internetowej Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie w zakładce Jednostki prowadzącej badania (Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii – Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego).

Wskazanie, że rezultaty wspieranego projektu są dostępne nieodpłatnie dla wszystkich przedsiębiorstw działających w danym sektorze lub podsektorze rolnym lub leśnym (wg art. 31, pkt 3e rozporządzenia): Oświadczam, że dołożę wszelkich starań, aby rezultaty wspieranego projektu były dostępne nieodpłatnie dla wszystkich przedsiębiorstw działających w danym sektorze lub podsektorze rolnym lub leśnym.

Kierownik zadania badawczego:

Dr hab. inż. Dariusz M. Stasiak
Dariusz M. Stasiak