

Tytuł projektu: Porównanie właściwości tradycyjnych serów typu Oscypek / Oštiepok produkowanych w Polsce i na Słowacji

Źródło finansowania: NAWA

Podmiot/podmioty realizujący/realizujące:

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Słowacki Uniwersytet Rolniczy w Nitrze

Kierownik: prof. dr hab. Bartosz Sołowiej

Nr projektu: BPN/BSK/2023/1/00054

Okres realizacji: od 2024 do 2025

Wartość: 29 400 PLN

Streszczenie: Celem projektu jest porównanie właściwości fizykochemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych serów typu oscypek pochodzących z Polski oraz Słowacji. Uzyskane wyniki pozwolą na jakościowe opisanie zróżnicowania serów oraz ich cech charakterystycznych. Opis jakości mikrobiologicznej może dostarczyć informacji niezbędnych do oceny ryzyka i kontroli jakości produktów mleczarskich. Projekt przyczyni się do podniesienia świadomości co do spożywanych przez społeczeństwo produktów oraz skierowania uwagi konsumentkiej na produkty tradycyjne, najwyższej jakości, pochodzące z produkcji regionalnej, bez stosowania wszechobecnych dodatków do żywności.