

Naziv projekta:	Unaprjeđenje i standardizacija tehnologije proizvodnje konjske salame
Sažetak projekta	Cilj je ovog projekta unaprjeđenje i standardizacija tehnologije proizvodnje konjske salame. U sklopu projekta kod nekoliko proizvođača na obiteljskim gospodarstvima s područja grada Pakraca pratit će se tradicionalna tehnologija proizvodnje te provesti mjerenje: a) tehnoloških parametara (vrijeme, temperatura, relativna vlažnost i brzina strujanja zraka) i b) fizikalno-kemijskih svojstava (w (vode, proteina, masti, NaCl, kolagena), aktivnosti vode, pH, teksture i boje) tijekom svih proizvodnih faza (pripreme nadjeva, dimljenja, sušenja, fermentacije i zrenja) te će se odrediti mikrobiološka ispravnost i provesti senzorsko ocjenjivanje gotovih proizvoda. Također u sklopu aktivnosti na projektu planirano je osnivanje udruge proizvođača konjske salame, organizacija natjecanja i edukacijskih seminara za proizvođače te izrada „Elaborata o unaprjeđenju i standardizaciji tehnologije proizvodnje konjske salame" kao jednog od dokumenata u postupku zaštite konjske salame oznakom zemljopisnog podrijetla.
Voditelj projekta ili koordinator s PTF-a:	dr. sc. Krešimir Mastanjević Kristina Suman dipl. ing.
Suradnici na projektu s PTF-a:	
Izvor financiranja projekta	PTFOS i Osječko-baranjska županija
Popis opreme koja će se nabaviti iz sredstava projekta	
Razdoblje realizacije projekta	16 mjeseci (2011-2012)
Institucije partneri na projektu	Poduzetnički centar Pakrac d.o.o. Pakrac