

| | |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Naziv projekta: | Unaprjeđenje tehnologije i komercijalizacija tradicionalnih mesnih proizvoda (tmp) |
| Sažetak projekta | <p>Cilj je ovog projekta unaprjeđenje tehnologije proizvodnje, optimiranje recepture i standardizacija kvalitete slavonskog kulena, slavonske domaće kobasice i konjske kobasice, optimiranjem tehnoloških parametara (vrijeme, temperatura, relativna vlažnost i brzina strujanja zraka) tijekom proizvodnje u automatiziranoj komori za zrenje te tijekom svih proizvodnih faza (dimljenja, sušenja, fermentacije i zrenja): a) određivanjem fizikalno-kemijskih svojstva (vode, proteina, masti, NaCl, kolagena, aktivnosti vode, pH, nitrata i boje), b) određivanjem utjecaja pojedinih dodataka na razvoj mikrobne populacije u proizvodima, c) određivanjem mikrobiološke ispravnosti, d) određivanjem ukupnog broja mikroorganizama i identifikacijom BMK i bakterija iz roda Staphylococcus i e) senzorskom analizom gotovih proizvoda. Na osnovi provedenog istraživanja izradile bi se "specifikacije proizvoda" kao dokumenti u postupku registracije zaštite oznakama zemljopisnog podrijetla ili izvornosti. S obzirom da Hrvatska nema nijednog proizvođača starter kultura te da su dosadašnja istraživanja pokazala da mikroorganizmi u uvoznim starter kulturama koje se koriste u proizvodnji, nisu kompatibilni autohtonoj mikrobnoj populaciji u navedenim proizvodima, u sklopu projekta odredila bi se autohtona mikrobna populacija i potencijalne autohtone funkcionalne starter kulture mikroorganizama koje bi se zaštitile patentom, a njihova proizvodnja komercijalizirala.</p> |
| Voditelj projekta ili koordinator s PTF-a: | Prof. dr. sc. Dragan Kovačević |
| Suradnici na projektu s PTF-a: | Doc. dr s. Jadranka Frece, Prof. dr. sc. Drago Šubarić, Prof. dr. sc. Ljiljana Primorac, Doc. dr s. Ksenija Markov, dr. sc. Krešimir Mastanjević, Kristina Suman dipl. ing. |
| Razdoblje realizacije projekta | 2 godine (2011-2013) |
| Institucije partneri na projektu | |