

TeRiFiQ informacije

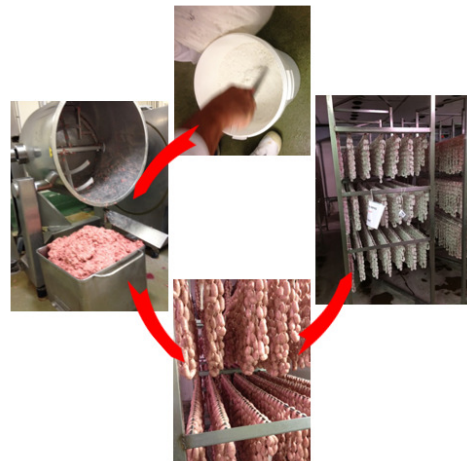
Industrijska proizvodnja sušenih mesnin z znižano vsebnostjo soli in maščob

Potrebe & Izzivi

Na podlagi trenutnih trendov na trgu in podatkov različnih mednarodnih tržnih analitičnih podjetij (med drugim Nielsen podatki za Evropo in Ameriko) lahko trdimo, da je 50 % potrošnikov pripravljenih plačati več za izdelke, ki spadajo v kategorijo bolj zdravih alternative.

Iz vidika javnozdravstvenih tem imajo sušene fermentirane klobase previsoko vsebnost maščob in soli, katero je potrebno znižati. So pa to glavne komponente oz. sestavine, ki prispevajo k okusu, teksturi in mikrobiološki stabilnosti izdelkov. Glavni izzivi projekta je torej bil validacija novih strategij preko receptur in procesa optimizacije industrijske proizvodnje sušenih mesnin z znižano vsebnostjo soli in maščob.

Tekom projekta je bilo testiranih veliko strategij, z namenom doseganja ambicioznih prehranskih ciljev.



Raziskave za namene izboljšanja predelave živil

Rezultati kažejo, da so nove strategije učinkovite pri sočasnem zniževanju vsebnosti soli in nasičenih maščob (NM) v sušenih mesninah.

Iz vidika teksture in okusa je v primeru prigrizkov sušenih mesnin boljše rezultate možno dobiti z dodatkom olja in vlaknin + modificirane KCl + ojačevalca okusa (kvasni ekstrakt). Pri tem je možno doseči 70 % znižanje vsebnost NM in 35 % znižanje vsebnosti soli.

V primeru mesnine Chorizo pa so bili doseženi dobri rezultati ob dodatku maščobne emulzije + modificirane KCl + naravne arome. Doseženo je bilo 60 % znižanje NM in 40 % znižanje vsebnosti soli.

Senzorična analiza je pokazala, da ni velikih razlik med reformuliranimi in originalnimi izdelki. Izvedena je bila med strokovnjaki, kot tudi med potrošniki.

99 % potrošnikov je potrdilo, da bi kupili prigrizke sušenih mesnin z znižano vsebnostjo maščob in soli.

89 % potrošnikov je potrdilo, da bi kupilo mesnino Chorizo z manj maščob in manj soli.

V zaključku študije je bila validirana mikrobiološka varnost novih reformuliranih sušenih mesnin in sicer preko izvedbe izzivalnega testa.

Nutritional claimed achieved according to European Regulation



Prednosti za proizvajalce živil

Za življenjski slog 21. stoletja je značilno radikalno zmanjšanje telesne aktivnosti, sedeči življenjski slog, ob tem pa želja po daljšanju življenjske dobe populacije. s tem v povezavi je vse večja zahteva po zdravih alternativah v segmentu živil in funkcionalnih živilih, ki lahko prispevajo k preprečevanju kardiovaskularnih bolezni in razvoju debelosti, predvsem v razvitih državah, kjer je skrb glede teh bolezni veliko večja. Aktivnosti v okviru projekta TeRiFiQ v segmentu sušenih mesnin mesnopredelovalnim podjetjem dajejo na voljo **rešitve za ponudbo bolj zdravih alternativ za potrošnika, brez izgube avtentičnosti izdelkov**. Rezultati projekta kažejo, da so industrijsko proizvedeni izdelki z znižano vsebnostjo soli in maščob sprejemljivi in dosegljivi za **potrošnika, saj so le-ti za slednje pripravljeni plačati višjo ceno**. Sicer pa ni na razpolago tržnih podatkov, zgolj zaključki testov s sejma ANUGA, ki govorijo o inovativnem konceptu odličnega okusa.

Nova serija reformuliranih sušenih mesnin tako predstavlja pomemben doprinos k zdravemu prehranjevanju.

