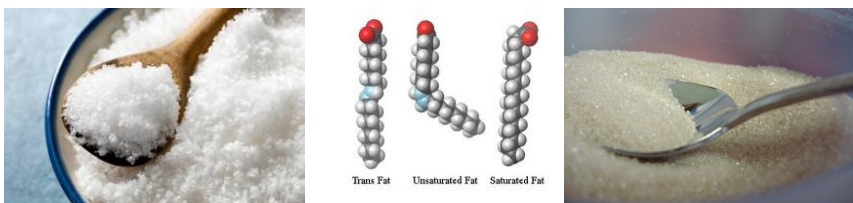


GLAVNI CILJI

Splošni cilj projekta TeRiFiQ je doseganje bistvenih binarnih znižanj vsebnosti natrija-maščob in maščob-sladkorjev v živilskih izdelkih, ki se najpogosteje uživajo v Evropi. Ob tem pa je cilj zagotoviti hranilno kakovost in senzorične lastnosti, varnost in dostopnost tako za industrijo kot za potrošnike, kar bo omogočilo široko uporabo projektne tehnologije na evropskem nivoju.



- Zmanjšati:

- √ vsebnost natrija (do 30 %) v treh tipih sira (mehki, poltrdi, trdi) ob hkratnem izboljšanju kakovosti vsebovanih maščob,

- √ vsebnost nasičenih maščob in natrija (do 50 %) v kuhanih in suhih fermentiranih klobasah z uporabo alternativnih tehnologij (mnogokratna emulzija, krio-kristalizacija itd.) in ponovno tehnologijo,

- √ vsebnost nasičenih maščob in sladkorja v modelnih pekovskih izdelkih do 25 % (krio-kristalizacija),

- √ vsebnost nasičenih maščob (do 50 %) v omakah, ki se uporabljajo v gotovih jedeh.

... ob tem pa ohraniti senzorično percepcijo, teksturo in sprejemljivost modelnih izdelkov pri potrošnikih nespremenjeno;

- Testirati nove formulacije izdelkov iz vidika sprejemljivosti pri potrošnikih in nadzor hranilne kakovosti z namenom optimizacije izdelkov iz vidika senzorične in percepcije;
- Predstavitev teh novih formulacij v številnih malih in srednje velikih podjetjih in zagotoviti popolni prenos tehnologije v industrijo v čim širšem obsegu.