

Ποιότητα και ασφάλεια προϊόντων υδατοκαλλιέργειας – καινοτόμες λύσεις συσκευασίας

Η συσκευασία τροφίμων είναι μια ζωτικής σημασίας διαδικασία που προστατεύει και διατηρεί τα τρόφιμα και ταυτόχρονα μειώνει τη σπατάλη τους. Η σωστή συσκευασία αποτελεί μέρος της ευρέως χρησιμοποιούμενης «τεχνολογίας εμποδίων», η οποία είναι μια μέθοδος διασφάλισης της ασφάλειας των τροφίμων με τον περιορισμό ή τον έλεγχο των ανεπιθύμητων βακτηρίων. Υπάρχει αυξανόμενη ζήτηση για θαλασσινά που είναι ελάχιστα επεξεργασμένα. Η ανάγκη για τεχνολογίες ήπιας επεξεργασίας είχε ως αποτέλεσμα την απογείωση πιο καινοτόμων τεχνολογιών επεξεργασίας. Μερικά παραδείγματα είναι η υψηλή πίεση, το ψυχρό πλάσμα, η υπερψύξη, το παλμικό ηλεκτρικό πεδίο και το υπεριώδες φως.

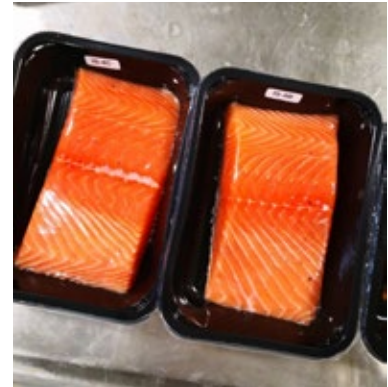
Οι ερευνητές του FutureEU Aqua διερεύνησαν διάφορες νέες μεθόδους επεξεργασίας, συσκευασίας και ποιοτικού ελέγχου των θαλασσινών, που συμβάλλουν στη διαμόρφωση ενός πιο αποτελεσματικού και βιώσιμου ευρωπαϊκού τομέα υδατοκαλλιέργειας.

Προκλήσεις

Η σπατάλη και οι απώλειες τροφίμων έχουν μεγάλο αντίκτυπο στα ευπαθή προϊόντα, όπως τα θαλασσινά. Αυτοί οι τύποι τροφίμων απαιτούν πιο αποτελεσματική συσκευασία για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων μέσω της παρατεταμένης διάρκειας ζωής. Οι εξατομικευμένες μέθοδοι για κάθε κατηγορία τροφίμων αποτελούν μέρος της λύσης. Είναι σημαντικό να υπάρχει η δυνατότητα παρακολούθησης των επιπτώσεων των διαφόρων συνθηκών παραγωγής, να διερευνώνται καινοτόμες μέθοδοι επεξεργασίας και να διατηρούνται τα χαμηλά επίπεδα χημικών συντηρητικών στα θαλασσινά υδατοκαλλιέργειας.

Ενέργειες

- Ο τομέας χρειάζεται γρήγορο και εύκολο ποιοτικό έλεγχο, χρησιμοποιώντας προσβάσιμες μεθοδολογίες. Οι ερευνητές του έργου FutureEU Aqua χρησιμοποίησαν την ισοθερμική θερμιδομετρία ως ένα νέο και πολύτιμο εργαλείο για την ακριβή αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας της διατήρησης των θαλασσινών.
- Το FutureEU Aqua δοκίμασε μια νέα πολλά υποσχόμενη μέθοδο συσκευασίας, που συνδυάζει την υπερψύξη με τροποποιημένη ατμόσφαιρα ή VSP. Η μέθοδος που δοκιμάστηκε είχε ως αποτέλεσμα την ίδια ποιότητα φιλέτου σολομού με το συμβατικό, αλλά με σημαντικά παρατεταμένη διάρκεια ζωής, χρησιμοποιώντας λιγότερο πλαστικό.
- Υπάρχει η δυνατότητα χρήσης του πολύτιμου μέρους των υποπροϊόντων της αλιείας ως φυσικό συντηρητικό. Αυτή η βιώσιμη λύση μετατρέπει συστατικά που θα απορρίπτονταν σε προϊόντα διατροφής. Το FutureEU Aqua απέδειξε ότι ένα συστατικό του κελύφους της γαρίδας, που χρησιμοποιήθηκε ως βρώσιμη επίστρωση, αύξησε τη διάρκεια ζωής της ψαροκροκέτας από RRM πέστροφας.



Φωτογραφίες: Sherry S. Chan, Nofima



Διαβάστε περισσότερα στον ιστότοπό μας: www.futureeuqua.eu

Υπεύθυνοι επικοινωνίας:



Francesco Capozzi
Καθηγητής
francesco.capozzi@unibo.it



Zsuzsanna Brlás-Molnár
Επικεφαλής έργου, FEAP
brlas-molnar.zsuzsanna@uni-mate.hu

Χρηματοδότηση:



Αυτό το έργο έχει λάβει χρηματοδότηση από το πρόγραμμα έρευνας και καινοτομίας «Ορίζων 2020» της Ευρωπαϊκής Ένωσης βάσει της συμφωνίας επιχορήγησης αριθ. 817737