

Aktivita 2

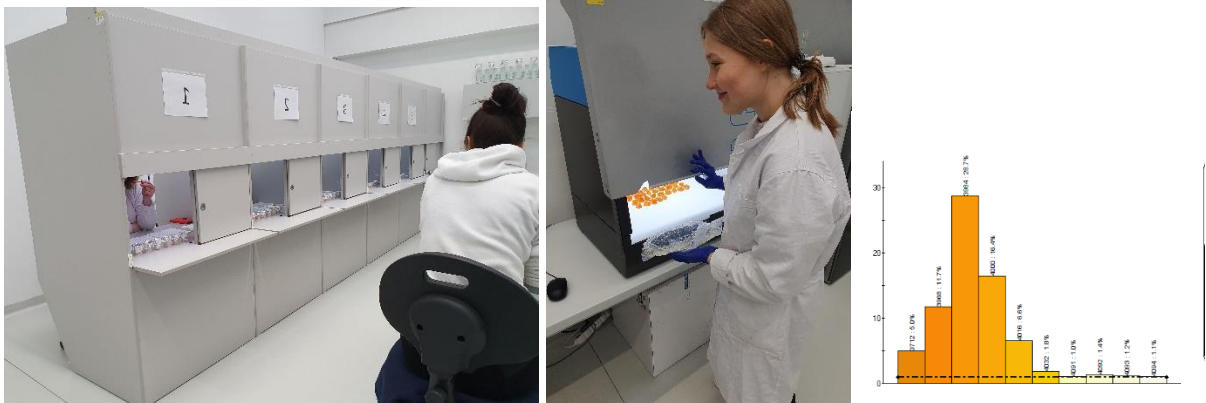
Názov aktivity: Progresívne technológie zvyšujúce kvalitu vybraného sous-vide potravinového modelu

Máme splnený ďalší parciálny cieľ projektu, kedy sa nám podarilo zoptimalizovať technológiu zvyšujúcu kvalitu sous-vide nielen kuracieho mäsa a mrkvy, ale už aj maslovej tekvice.

V spolupráci s FZKI, kde nám kolegovia vypestovali maslovú tekvicu, sme mohli uskutočniť optimalizáciu teploty a času varenia sous-vide maslovej tekvice.



Pri hodnotení nám pomohol školený panel hodnotiteľov, ktorý sme si zostavili na pracovisku. Zároveň prebiehali aj ďalšie analýzy, ako je hodnotenie farby, textúry alebo mikrobiologická bezpečnosť produktov.



Senzorické hodnotenie

Fotenie vzoriek pomocou e-oka

Následne sme vybrali na základe výsledkov vhodnú teplotu a čas varenia maslovej tekvice pre ďalšie účely. V takto zadaných podmienkach sme pripravili sous-vide maslovú tekvicu s prídavkom rastlinných silíc, ktorých množstvo sa muselo tiež vopred zoptimalizovať.



Hodnotenie textúry pomocou
texturometra TA.XTplus

Celkový cieľ predkladaného projektu je v súlade s doménou Zdravé potraviny a životné prostredie a parciálne ciele zároveň napĺňajú definovanú znalostnú oblasť Potravinárska technológia s produktovou líniou „Postupy a technológie zvyšujúce kvalitu a výživovú hodnotu potravín“.