

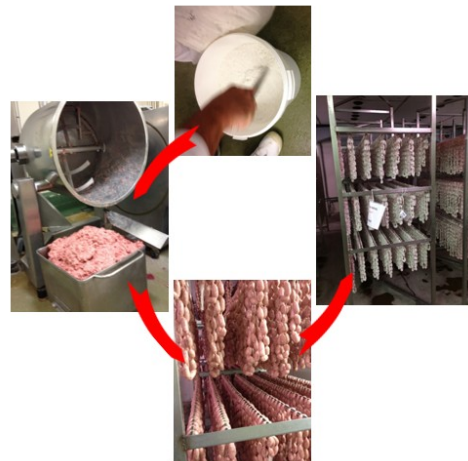
TeRiFiQ infosheet

Βιομηχανικής κλίμακας παραγωγή ζυμούμενων λουκάνικων με μειωμένα λιπαρά και αλάτι

Ανάγκες & Προκλήσεις

Οι τρέχουσες τάσεις της αγοράς και διεθνείς εταιρείες συμβούλων της αγοράς, συμπεριλαμβανομένης της Nielsen στην Ευρώπη και την Αμερική, δείχνουν ότι το 50% των καταναλωτών είναι πρόθυμοι να πληρώσουν περισσότερα για ένα προϊόν με «υγιεινά» χαρακτηριστικά. Για λόγους δημόσιας υγείας, στα λουκάνικα που έχουν υποστεί ζύμωση η περιεκτικότητα σε λιπαρά & αλάτι πρέπει να μειωθεί.

Αλλά αυτά τα συστατικά είναι κυρίως υπεύθυνα για γεύση, υφή και τη μικροβιολογική ασφάλεια αυτών των προϊόντων. Επομένως, η πρόκληση του παρόντος έργου είναι να επικυρώσει νέες στρατηγικές, που περιλαμβάνουν συνταγές και διεργασίες, μέσα από τις οποίες θα επιτυγχάνεται η παραγωγή σε βιομηχανική κλίμακα λουκάνικων με μειωμένο αλάτι και λιπαρά. Για την επίτευξη αυτού του φιλόδοξου διατροφικού στόχου εξετάστηκαν κατά τη διάρκεια του έργου πολλές στρατηγικές.



Βελτιώσεις στην επεξεργασία τροφίμων μέσω δραστηριοτήτων E&A

Η υλοποίηση των ερευνητικών δραστηριοτήτων οδηγεί στην επιβεβαίωση ότι οι νέες στρατηγικές είναι αποτελεσματικές για τη ταυτόχρονη μείωση του περιεχομένου σε αλάτι και κορεσμένα λιπαρά σε λουκάνικα.

Για τα Fuet οι καλύτερες δοκιμές όσον αφορά στην υφή και τη γεύση είναι με προσθήκη ελαίων και ινών + τροποποιημένο KCl + ενισχυτικά γεύσης (εκχύλισμα μαγιάς). Επιτυγχάνεται 70% μείωσης των κορεσμένων και 35% μείωσης του αλατιού.

Για τα chorizo οι καλύτερες δοκιμές όσον αφορά στην υφή και τη γεύση είναι με γαλάκτωμα λιπαρών + τροποποιημένο KCl + φυσικά αρωματικά.

Επιτυγχάνεται μείωση 60% των κορεσμένων λιπαρών και 40% του νατρίου. Η οργανοληπτική αξιολόγηση των εν λόγω προϊόντων, που πραγματοποιήθηκε από ειδικούς και καταναλωτές έδειξε ότι βρίσκονται πολύ κοντά στα προϊόντα ελέγχου χωρίς να επιστημονούνται σημαντικές διαφοροποιήσεις. Το 99% των καταναλωτών δήλωσε ότι θα αγόραζε το fuet. Το 89% δήλωσε ότι θα αγόραζε το chorizo.

Τέλος, η μικροβιολογική ασφάλεια των νέων προϊόντων αξιολογήθηκε με τη χρήση δοκιμών προσομοίωσης (challenge tests).

Nutritional claimed achieved according to European Regulation



Πως μπορούν να ωφεληθούν οι παραγωγοί στην πράξη

Ο τρόπος ζωής και κατανάλωσης του 21ου αιώνα καθώς και η κατανάλωση στο πλαίσιο της αυξανόμενης μακροζωίας του πληθυσμού και της ριζικής μείωσης της φυσικής δραστηριότητας έχει οδηγήσει σε αύξηση της ζήτησης για υγιεινά και λειτουργικά τρόφιμα, που συμβάλλουν στην πρόληψη των καρδιαγγειακών παθήσεων και της παχυσαρκίας ιδιαίτερα στις αναπτυγμένες χώρες. Επομένως, οι ερευνητικές δραστηριότητες του έργου TeRiFiQ πάνω στα λουκάνικα δίνουν στις βιομηχανίες κρέατος λύσεις για να προσφέρουν **υγιεινά προϊόντα στους καταναλωτές, που δεν έχουν χάσει όμως την αυθεντικότητά τους**. Η απόδοση των δοκιμών μείωσης σε βιομηχανική κλίμακα είναι λίγο χαμηλότερη από το εργαστήριο, ωστόσο, θα μπορούσε να εξαχθεί το συμπέρασμα ότι τα προϊόντα αυτά σε βιομηχανική κλίμακα είναι προσιτά, διότι οι **καταναλωτές είναι πρόθυμοι να πληρώσουν την υψηλότερη τιμή**. Ακόμα δεν έχουμε δεδομένα της αγοράς, τα εμπειρικά όμως συμπεράσματα μετά την ANUGA είναι ότι υπάρχει για πραγματικά καινοτόμα προϊόντα με εξαιρετική γεύση. Η νέα σειρά λουκάνικων αντιπροσωπεύει μια σημαντική συμβολή στην υγιεινή διατροφή.

