



OPTIMALIZACE UDÍCÍCH PROCESŮ VELKOKAPACITNÍCH ZAŘÍZENÍ

CZ.10.2.101/2.1/0.0/21_019/0001366

Cílem projektu je testování různých postupů uzení s důrazem na dodržení podmínek legislativy (především zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, vyhlášky 294/1997 o mikrobiologických požadavcích na potraviny, způsobu jejich kontroly a hodnocení a nařízení evropského parlamentu a rady 852/2004 o hygieně potravin) a vysokou výstupní senzoričkou a kvalitativní hodnotu produktů.

Výstupem projektu budou optimalizované procesy pro uzení svaloviny nejčastějších druhů akvakultury, především kapra obecného, pstruha duhového a tolstolobika bílého, resp. tolstolobce pestrého, ale i vedlejších druhů jako je sumec velký, lín obecný nebo amur bílý.

Projekt reflektuje aktuální potřebu producentů optimalizovat výrobu a dosáhnout co možná nejvyšší kvality finálních produktů. V uplynulých několika dekádách došlo v rybářském odvětví k výrazné modernizaci provozů a s tím i k výraznému nárůstu produkce uzených rybích výrobků. Uzené ryby zaujímají v prostředí ČR (a nejen zde) výsadní postavení a tvoří jeden z nejčastějších produktů drtivé většiny primárních producentů. S nárůstem kapacit se zásadním způsobem změnil systém uzení, možnosti operativních změn v průběhu procesu a úrovně dosažitelné kvality výsledného produktu.

Potřeba provozů dodávat vysoce kvalitní produkt bojuje s pestrostí poptávky, která ve výsledku zamezuje využívání komor k uzení jednoho produktu a nutí producenty ke kombinovanému plnění komor (např. různé druhy ryb v různých velikostech). Optimalizovat udící procesy pro tyto kombinace je z pohledu praktického provedení velmi problematické, především s ohledem na časovou a finanční náročnost samotného procesu.

Ve speciálně navržené udící komoře je možné úsporně a efektivně testovat různé typy technologií na relativně malém, ale reprezentativním, objemu vstupní suroviny.