



Tuzu ve yağı azaltılmış kürlenmiş sosis üretiminin endüstriyel ölçeği

İhtiyaçlar & Zorluklar

Güncel pazar eğilimleri ve Avrupa ve Amerika'daki Nielsen Pazar araştırma desteğini de kapsayan çeşitli uluslararası pazar danışman firmaları; tüketicilerin % 50'sinin "sağlıklı" özellikli gıdalar için daha fazla para ödemeye razı olduklarını göstermektedir.

Halk sağlığı konuları için, kuru fermente sosis azaltılması gereken yağ ve tuz içeriklerdir. Fakat bu içerikler temel olarak gıdanın tadı, yapısı ve mikrobiyal güvenliğinden sorumludurlar. Böylece, bu projenin zorlukları, endüstriyel tuzu ve yağı azaltılmış kürlenmiş sosileri en uygun hale getirmek için tarife ve prose göre yeni stratejiler onaylamak tır.

İddialı beslenme hedeflerini başarmak için birçok strateji, proje süresince test edilmiştir.



Ar-Ge faaliyetleri yoluyla gıda üretiminde gelişmeler

Araştırma faaliyetlerinin uygulamaları yeni stratejik göstergelere neden olmaktadır, bu yüzden kuru sosisteki tuz ve doymuş yağ asidi içeriklerinin eş zamanlı olarak azalmasında etkilidir.

Yapı ve tat açısından fuet atıştırma (SFA) için daha iyi testler, sıvı yağ ve ilave lif + değişmiş KCl + lezzet artırıcı (maya özütü)dir. SFA'nın %70 azalması ve %35 tuz azalması elde edilebilmektedir.

Yapı ve tat açısından Chorizo (domuz etinden yapılan acılı bir İspanyol sucuğu) için daha iyi testler, yağ emülsiyonu + değişmiş KCl + doğal tatlandırıcıdır. SFA'nın %60 azalması ve sodyumun % 40 azalması elde edilebilmektedir.

İlk önce uzman hakimler ve tüketiciler için gerçekleştirilen bu azaltılmış ürünlerin duyu ölçümü, yeni formülasyonların kontrol gruplarına çok yakın olduklarını ve bunlar arasında önemli ölçüde büyük farklılıklar olmadığı görülmektedir.

Tüketicilerin %99'u, azaltılmış fuet atıştırma ürünlerini satın alabileceklerini beyan etmişlerdir.

Tüketicilerin %89'u azaltılmış chorizo'yu satın alabileceklerini bildirmişlerdir.

Son olarak; yeni kürlenmiş sosilerin mikrobiyal güvenliği zorlu test yaklaşımları ile doğrulanmıştır.

Nutritional claimed achieved according to European Regulation



Üreticiler uygulamada nasıl yarar sağlarlar?

Teknoloji yerleşmiş yaşam tarzına karşı fiziksel çalışmaların radikal azalışı ve popülasyonun uzun yaşamasının artması bağlamında 21. yüzyıl yaşam tarzı ve tüketim; kardiyovasküler hastalıklar ve obeziteye karşı kaygılanan özellikle gelişmiş ülkelerdeki bu hastalıkların önlenmesine katkı sağlayan sağlıklı ve konsiyonel gıdalar için talebin artması ile sonuçlanmaktadır. Böylece, kuru sosislerdeki TeRiFiQ faaliyetleri et şirketlerine; **ürün doğruluğu üzerindeki kayıplar olmaksızın tüketiciler için daha sağlıklı ürünleri sunmak amacıyla çözümler** sağlamaktadır. Endüstriyel ölçekteki azalmış testlerin verimi, kontrolden biraz daha düşüktür, buna rağmen endüstriyel ölçekteki azalmış ürünler düşük maliyetli olabilmektedir **fakat tüketiciler bu çeşit ürünler için daha fazla fiyat ödemek istemektedirler**. Halen pazar verilerine sahip değiliz, ANUGA ticaret fuarının ardından gelen ticari sonuçlar; mükemmel lezzetli gerçek bir yenilikçi anlayıştır. Kürlenmişin yeni çeşidi, sağlıklı beslenmeye önemli bir katkı sunmaktadır.

