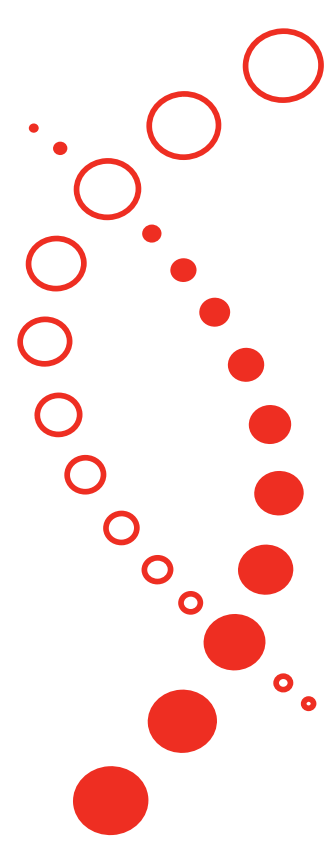


Nauka · Ekologia · Tradycja



INSTYTUT BIOTECHNOLOGII
PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO
im. prof. Wacława Dąbrowskiego
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

**Badania
naukowe
dla rolnictwa
ekologicznego**

EKOLOGICZNE SERY



serymaziejuk.pl



ZAKŁAD MIĘSNY

Jasiołka



jasiolka.pl

Schemat działania (na przykładzie współpracy z zakładem Jasiołka w Dukli)

1.

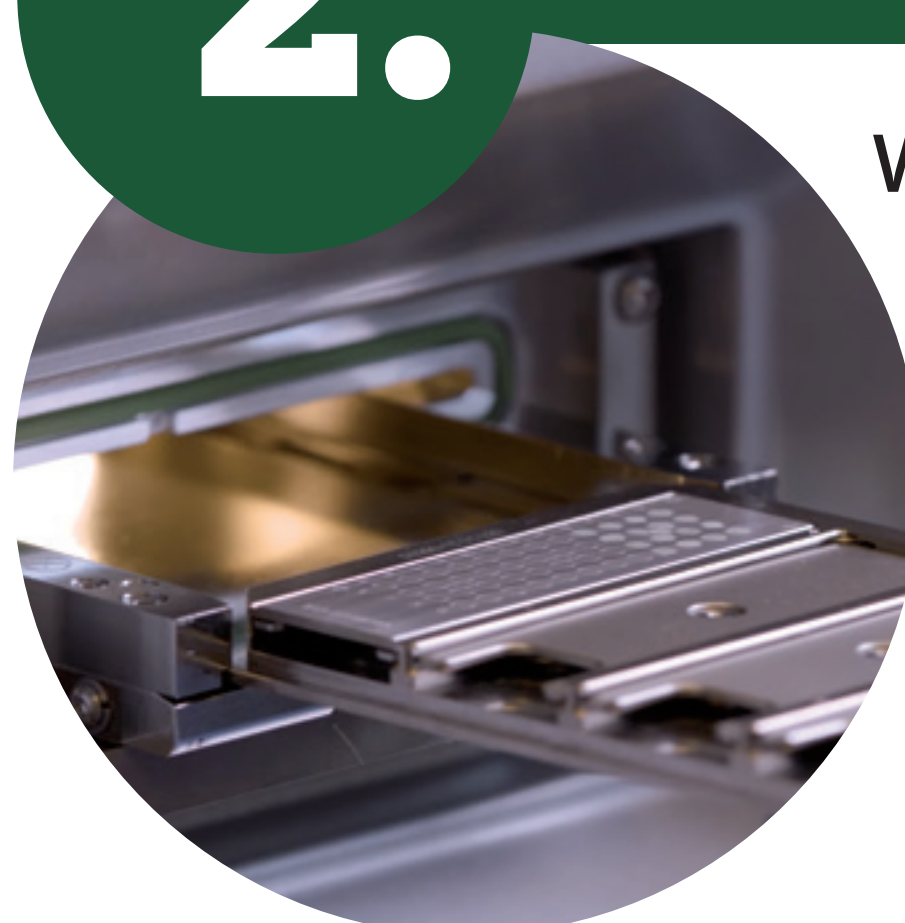
Ocena środowiskowa



Pozyskaliśmy szczepy bakterii środowiskowych z regionalnej serwatki.

2.

Badania laboratoryjne



W laboratoriach IBPRS-PIB wykonaliśmy analizę szczepów.

3.

Preparat



Rozmnożyliśmy kultury bakteryjne w celu uzyskania dostatecznej ilości preparatu bakteryjnego.

4.

Osadzenie bakterii środowiskowych



Zakład Mięсны Jasiołka w Dukli

Aplikowaliśmy preparat na urządzenia produkcyjne. Pomalowaliśmy ściany zakładu od wewnątrz preparatem bakteryjnym.

5.

Aplikacja bakterii środowiskowych



Zakład Mięсны Jasiołka w Dukli

W cyklu produkcyjnym – do każdej partii 100 kg mięsa – dodajemy 0,5 litra serwatki zawierającej wyselekcjonowane bakterie.

6.

Końcowy efekt



Kabanos Dukielski

Produkcja wyrobów klasy premium, doskonałe cechy jakościowe i smakowe. Pełna skalowalność procesu.

Tytuł projektu 1:

Innowacja technologiczna, procesowa i produktowa w zakresie wytwarzania spersonalizowanych serów twarogowych o zwiększonych właściwościach prozdrowotnych we współpracy z IBPRS-PIB.

Tytuł projektu 2:

Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w zakresie przetwórstwa mięsa, z ograniczeniem dodatków azotanów i azotynów, w tym wykorzystanie fermentowanego mleka różnych ras zwierząt w zakresie przetwórstwa mięsa i podrobów w celu wpływu na zdrowotność, parametry sensoryczne i trwałość wyrobów.

Więcej:

ibprs.pl/projekty

Opracowaliśmy technologię produkcji wyrobów mięsnych o długim okresie przechowywania z wykorzystaniem (według naszego sposobu) dodatku serwatki kwasowej z ekologicznej produkcji twarożków z mleka surowego. Produkowane były wędzonki i kiełbasy z mięsa wołowego i wieprzowego. Następnie dokonaliśmy oceny fizycznej, chemicznej, mikrobiologicznej i sensorycznej w zakresie niezbędnych cech jakościowych związanych z ograniczeniem lub wyeliminowaniem azotanów III i V. Otrzymane wyniki badań wykazały, że dodatek serwatki z aktywnymi kulturami bakterii kwasu mlekowego powoduje hamowanie rozwoju wielu niekorzystnych drobnoustrojów w tym patogennych. Zastosowanie wyizolowanych bakterii z serwatki daje podobne wyniki badań trwałościowych i jakościowych jak wyniki technologiczne z dodatku serwatki kwasowej. Bakterie kwasu mlekowego serwatki posiadają duże możliwości antagonistyczne rozwoju drobnoustrojów chorobotwórczych (*Listeria Monocytogenes*).