

LATVIJĀ IZSTRĀDĀTI UZ ZINĀTNISKIEM PĒTĪJUMIEM BALSTĪTI AUGĻU, OGU UN DĀRŽEŅU BIEZEŅI ZĪDAIŅU UZTURĀM, KAS REĢISTRĒTI AR PREČU ZĪMI „RŪDOLFS”



LLU Pārtikas Tehnoloģijas fakultāte:

Dr.sc.ing. Solvita Kampuse,

Dr.sc.ing. Anita Blija



Latvijas Valsts augļkopības institūts:

LZA kor.loc. , Dr.sc.ing. Dalija Segliņa,

M.sc.sal. Anita Olšteine





1. SOLIS: AUGĻU / OGU BIEZEŅU IZSTRĀDE LVAI



2010.-2012. gadā LVAI
izstrādāti biezeņi:

- ✓ Ābols;
- ✓ Ābols ar smiltsērķšķi;
- ✓ Ābols un mellene;
- ✓ Ābols un plūme;
- ✓ Ābols, ķirbis un plūme;
- ✓ Saldais ķirbis;
- ✓ Ķirbis ar smiltsērķšķi;
- ✓ Ķirbis un upene;
- ✓ Ķirbis un plūme;
- ✓ Ķirbis un ābols.

Pārbaudītas vairāk kā 20 augļu un ogu šķirnes.

Jaunums: biezeņu ražošanā izmantoti **smiltsērķšķi!**



Analizēti kvalitātes rādītāji:

- Sausnas, skābju, šķiedrvielu, C vitamīna, β-karotīna saturs, pH, plūstamība, krāsa.
 - Mikrobioloģiskā drošība.
 - Sensorās analīzes.
- Aprēķināta enerģētiskā vērtība.



Starptautiskajā izstādē “Riga Food 2012” SIA «Latekofood» produkti saņēma zelta medaļu nominācijā “Latvijas gada ekoprodukts”!



2. SOLIS: DĀRŽEŅU BIEZEŅU IZSTRĀDE LLU UZTURA KATEDRĀ



LLU PTF 2012.-2013. gadā izstrādāti:

- ✓ burkānu biezenis;
- ✓ burkānu – ķirbju biezenis;
- ✓ burkānu – kartupeļu biezenis;
- ✓ ķirbju – kartupeļu biezenis;
- ✓ ķirbju – burkānu – kartupeļu biezenis;
- ✓ ziedkāpostu biezenis.



Biezeņos noteikti sekojoši kvalitātes rādītāji:

- ✓ *Fizikāli-ķīmiskie (sausna, kopproteīns, cukuri, tauki, šķiedrvielas, C vitamīns, β -karotīns, pH, struktūra, plūstamība, krāsa);*
- ✓ *Mikrobioloģiskie (mikroorganismu kopskaits, raugi un pelējumi, zarnu nūjiņu grupas baktērijas);*
- ✓ *Sensorais vērtējums.*



3. SOLIS: BIEZEŅU AR GAĻU UN PIENA PRODUKTIEM IZSTRĀDE LLU PĀRTIKAS TEHNOĻIJAS KATEDRĀ



Izstrādātais produktu sortiments: **Biezeņi ar gaļu:**

- ✓ Biešu, burkānu, kartupeļu un teļa gaļas;
- ✓ Ķirbju, burkānu, kāļu un jēra gaļas;
- ✓ Ķirbju, kabaču, kartupeļu un tītara gaļas;
- ✓ Ķirbju, ziedkāpostu, kartupeļu un truša gaļas;
- ✓ Burkānu, kāļu, kartupeļu un laša gaļas.

Biezeņi ar piena produktiem:

- ✓ Mango, ķirbju un jogurta;
- ✓ Ābolu, brūkleņu un saldā krējuma;
- ✓ Bumbieru, melleņu un biezpiena.

Veiktās analīzes:

- ✓ *Olbaltumvielas*
- ✓ *Kopējie tauki*
- ✓ *Šķiedrvielas*
- ✓ *Pelnvielu daudzums*
- ✓ *C vitamīns, karotīni*

Enerģētiskās vērtības aprēķini

Optimālā uzglabāšanas laika noteikšana:

- ✓ *Mikrobioloģiskā drošība;*
- ✓ *Fizikālo parametru izmaiņas: pH, krāsa, struktūra*



**Zinātnieku un uzņēmēju sadarbība ir risinājums
bioloģisko saimniecību ekonomiskai attīstībai un
jauna segmenta izveidei pārtikas rūpniecībā!**

Uzņēmums SIA "Latekofood" 2014. gadā atvēra savu rūpnīcu; ir uzsākts produkcijas eksports uz Kuveitu, Koreju un Lielbritāniju.



***Paldies par
uzmanību!***