



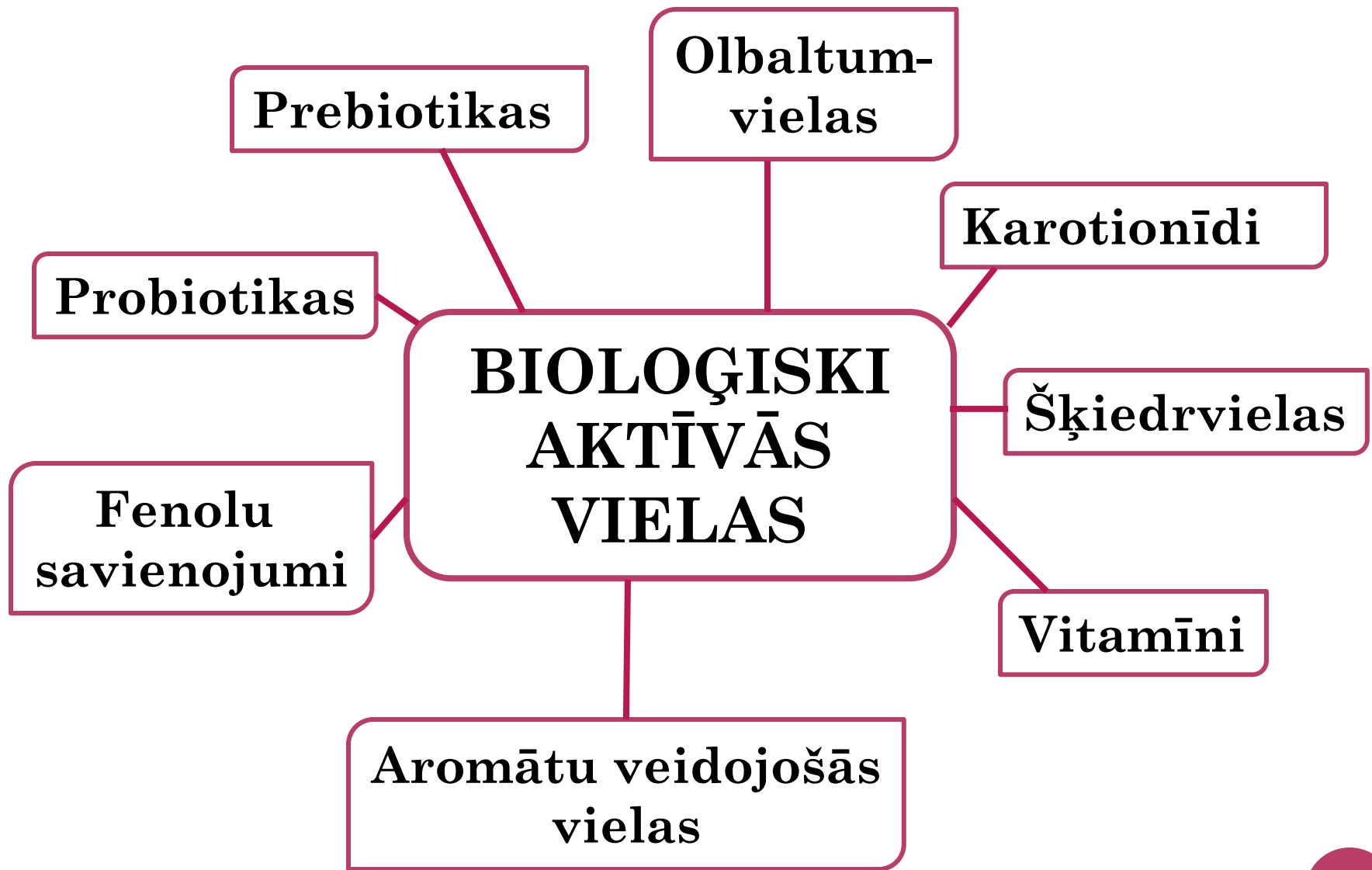
BIOLOĢISKI AKTĪVĀS VIELAS PĀRTIKAS PRODUKTOS, TO FASĒŠANAI UN UZGLABĀŠANAI, PIELIETOJOT JAUNĀKĀS IEPAKOJUMA TEHNOLOĢIJAS

Dr.sc.ing. Evita Straumīte

Dr.habil.sc.ing. Lija Dukalska

Dr.sc.ing. Sandra Muižniece-Brasava

**Latvijas Lauksaimniecības universitāte
Pārtikas tehnoloģijas fakultāte**



KĀ SAGLABĀT PRODUKTOS BIOLOĢISKI AKTĪVĀS VIELAS?

- izejvielu selekcija;
- jaunu produktu izstrāde;
- pārstrādes tehnoloģija:
 - kaltēšana,
 - saldēšana,
 - pasterizācija,
 - raudzēšana,
 - skābēšana,
 - u.c.
- iepakojuma materiāla izvēle;
- iepakojuma metodes izvēle.



IEPAKOJUMS

Materiāli

Konvencionālie

Bioloģiski sadalāmie

- Gaisa vide
- Vakuums
- Aizsarggāzu vide
- Sous vide

Tradicionālais iepakojums

- Skābekļa absorbenti
- Etilēna absorbenti
- Mitruma absorbenti
- Antimikrobiālais iepakojums
- Etanolu emitējošās sistēmas
- Jauktās sistēmas

Tehnoloģijas

Viedais iepakojums

Aktīvais

Kontrolējošais

- Skābekļa indikatori
- Diagnosticējošie indikatori
- Viedās etiķetes
- Augļu gatavības pakāpes sensori
- Radiofrekvences identifikatori (RFID)



PALDIES
PAR UZMANĪBU!

