

**ktu**

**1922**

**maisto  
institutas**



**efsa** 

**European Food Safety Authority**

2019-11-29

Dr. Alvija Šalaševičienė

Dr. Jurgita Mikašauskaitė–Tiso



KTU Maisto  
instituto moksliniai  
tyrimai rizikos  
vertinimo srityje

# KTU Maisto instituto moksliniai tyrimai rizikos vertinimo srityje (1)

- P  
R  
O
- „Tradicinių daržovių išspaudų dezagregacija (suardymas) inovatyviomis priemonėmis naujų produktų gavimui ir išeigų didinimui " (DISCOVERY)", 2018-2021

J  
E  
K  
T  
A

-----

Tikslas: Projekto metu siekiama ištirti perspektyvius metodus, tame tarpe kavitaciją, sukeltą ultragarso, naudingųjų medžiagų, esančių išspaudose (antrinėse žaliavose) išskyrimui ir saugai užtikrinti.

I

Rezultatai:

1. Biologiškai naudingų ingredientų, iš antrinių žaliavų, ekstrakcijos technologija
2. Biotechnologijos procesų taikymas siekiant padidinti antrinių žaliavų vertę
3. Naujoviški, sveiki ir tvarūs maisto produktai (mėsos analogai) iš augalinės kilmės antrinių žaliavų

# KTU Maisto instituto tyrimai rizikos vertinimo srityje (2)

P  
R  
O  
J  
E  
K  
T  
A  
I

- “Baltijos regiono, autentiški, į rinką orientuoti ir komercinį potencialą turintys miško produktai – laukinės ir pusiau kultūrinės rūšys (išskyrus medieną) (NovelBaltic) (2019-2021)

-----  
Tikslas: Apžvelgti rinkos paklausą miško produktams - laukinėms ir pusiau kultūrinėms rūšims (ne medienos) Kinijos ir Azijos regionuose ir įvertinti verslo galimybes, naudojant techno ekonominį vertinimo modelį, bei sukuriant naujas autentiškumo ir kokybės verifikavimo ir validavimo schemas ir metodus.

Rezultatai:

1. Miško produktų – laukinių ir pusiau kultūrinių rūšių (ne medienos) įmonių, besidominčių atsekamumu, produkto autentiškumu, Europos – Azijos bendradarbiavimu, verslo tinklas.
2. Prieinami, paprasti autentiškumo ir kokybės validavimo metodai ir schemas miško produktų – laukinių ir pusiau kultūrinių rūšių (ne medienos) verslams.

# KTU Maisto instituto tyrimai rizikos vertinimo srityje (3)

- P** **T** ➤ PRB (pieno rūgšties bakterijų), kaip biologinio konservanto, efektyvumo tyrimai;
- L** **Y**
- A** **R** ➤ Fizikinio apdorojimo ir biologinių konservantų poveikio bakterijų sporoms tyrimai;
- N** **I**
- U** **M** ➤ Modifikuotos atmosferos poveikio tyrimai, įvertinant produktų saugą ir kokybę;
- O** **A**
- J** **I**
- A** ➤ Mažiau žinomų ir numanomų patogenų (bakterijos ir virusai) tyrimai;
- M**
- I** ➤ Listeriozės tyrimai ir prevencinės priemonės gyvūninės kilmės produktams, skirtiems vyresnio amžiaus gyventojams (senjorams).

# KTU Maisto instituto MTC tyrimai rizikos vertinimo srityje

- P T** ➤ Mikrobiologinių saugos rodiklių (salmonelių, listerijų, numanomų  
**L Y** *Bacillus cereus*, koagulazę gaminančių stafilokokų (*Staphylococcus*  
**A R** *aureus* ir kt. rūšių) (akredituoti), kampilobakterijų (neakredituotas)  
**N I** nustatymas;
- U M** ➤ Cheminių saugos rodiklių dinamikos stebėseną: riebalų ir baltymų  
**O A** pokyčiai;
- J I** ➤ Produkto vartojamosios trukmės tyrimai (riebalų ir baltymų skilimo  
**A** produktų dinamika).
- M**  
**I**

Ačiū už dėmesį.

---