

Ipari eljárás kidolgozása húskészítmények biztonságos fogyaszthatósági idejének meghatározására

A pályázat során az alábbi feladatokat valósítottuk meg:

1. A biztonságos fogyaszthatósági idő meghatározására használt módszerek alkalmazásához szükséges alapadatok, információk rendszerezése, mérése

- 1.1. A témakörhöz tartozó szakirodalom kiértékelése, termékkör kiválasztása
- 1.2. Kereskedelmi forgalomban kapható előre csomagolt, szeletelt húskészítmények összetételi paramétereinek mérése a prediktív modellezés alkalmazásához (mikrobiológiai és kémiai)
- 1.3. Húskészítmények összetételi paramétereinek mérése a gyártási folyamatban a prediktív modellezés alkalmazásához
- 1.4. Egyszerűsített ipari mikrobiológiai kockázatbecslés módszerének alkalmazása
- 1.5. A challenge teszthez használt gyakorlat módszereinek kialakítása
- 1.6. Üzemi körülmények között baromfihús-készítmények gyártása: az összetétel és a technológiai paraméterek, a folyamat reális ingadozásainak kimérése
- 1.7. Nagy kockázatú helyen szigorú higiéniai feltételek között gyártott húskészítmény szeletelésének, csomagolásának és tárolásának összehasonlítása az átlagos körülmények között végzett szeleteléssel, csomagolással, tárolással baromfihús-készítményeknél
- 1.8. A hőmérséklet alakulásának modellezése kereskedelmi hűtőpultokban és hűtőszekrényekben
- 1.9. A húskészítményeknél a hűtlánc megszakadás várható következményeinek becslése, a paraméterek mérése a hűtőtárolás és a szállítás folyamán
- 1.10. A prediktív modellezés, figyelembe véve a tárolási, szállítási körülményeket és a kísérleti termékek összetételét
- 1.11. A fogyasztói gyakorlat felmérése előre csomagolt húskészítmények vásárlása, tárolása és fogyasztása területén
- 1.12. Fókuszcsoportos felmérések végzése
- 1.13. Eredmények értékelés

2. Challenge tesztek alkalmazása, a fogyasztói felmérések folytatása, az ipari, kereskedelmi és vevői tájékoztatók elkészítésének megkezdése

- 2.1. A fogyasztói gyakorlat felmérése előre csomagolt baromfi-hús termékek vásárlása és tárolása, fogyasztása területén
- 2.2. Szeletelt húskészítmények fogyaszthatósági idejének megállapításához challenge tesztek végzése félüzemi kísérletek során
- 2.3. Challenge tesztek végzése üzemi körülmények között hústermékeknél a készítmények fogyaszthatósági idejének validálására
- 2.4. A kísérleti húskészítmények biztonságos minőségmegőrzési idejének meghatározása az eredmények megerősítésére
- 2.5. A challenge teszt, a modellezések és a tárolási kísérletek eredményeinek összehasonlítása
- 2.6. A fókuszcsoporthoz tartozó felmérések folytatása
- 2.7. Az ipar, kereskedelem és a fogyasztók tájékoztatása, az eredmények bemutatása
- 2.8. A második fázisban elért eredmények értékelése, a kapcsolódási pontok ismételt meghatározása

3. Ipari kockázatelemzés matematikai modellezéssel, fogyaszthatósági idő meghatározására szolgáló eljárás kialakítása, kockázat kommunikáció

- 3.1. Változók figyelembe vételével matematikai modellezéssel alapuló ipari kockázatbecslés
 - 3.2. A kísérleti húskészítmények alapján módosított challenge teszt végzése a biztonságos minőségmegőrzési idejének meghatározása az eredmények megerősítésére
 - 3.3. Kockázatelemzés, kockázatkommunikáció
- Az ipar, a kereskedelem és a fogyasztók tájékoztatása, az eredmények bemutatása
- 3.4. A harmadik fázisban a konzorciumi tagok által elért eredmények kiértékelése, zárójelentés elkészítése