

[Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

UE chce zmniejszyć „ukrytą” sól w żywności



Bieżące badania pokazują, że redukcja spożycia soli do sześciu gramów dziennie mogłaby zapobiec niemal sześciu procentom udarów. Niemniej obowiązek oszczędniejszego doprawiania solą spoczywa zarówno na producentach żywności, jak i na konsumentach. Na tym właśnie polega zadanie projektu PROCURED.

Inicjatywa, podjęta 23 stycznia w Parmie, ma zredukować ilość soli w produkcji mięs peklowanych na sucho, takich jak prosciutto, lardo, bresaola, capicola, guanciale czy soppressata. Mięsa te - swego rodzaju przeciwieństwo fast foodu - mają niezmiennie wysoką zawartość soli ze względu na sposób ich wyrobu. Sól jest wykorzystywana do zapobiegania namnażaniu się bakterii, gdyż jej absorpcja obniża zawartość wody w mięsie do bardzo niskiego poziomu.

Mięsa peklowane na sucho są nadal postrzegane przez konsumentów jako zdrowe i tradycyjne. Podczas gdy solenie jest nieodzowne, powszechnie uznaje się, że producenci peklowanej na sucho szynki potrzebują udoskonalonej technologii, aby kontrolować dosalanie produktów.

Redukcja zawartości soli w tego typu produktach może być ze wszech miar korzystna - takie rozwiązanie jest zdrowsze, a nadto gwarantuje także oczekiwaną jakość końcową, co ma decydujące znaczenie, jeżeli europejscy producenci mają utrzymać konkurencyjność na światowym rynku.

W toku projektu PROCURED ma zostać opracowany i wdrożony nowy system nadzoru nad etapem solenia w czasie wytwarzania szynki peklowanej na sucho. Uczestnik przedsięwzięcia wyjaśnia: „Proponowane rozwiązanie opiera się na wbudowanych modułach na bazie szybkiej i nieinwazyjnej technologii, które mierzą parametry szynki związane z absorpcją soli oraz ilość zaabsorbowanej soli w czasie solenia”.

System jest wyposażony w oprogramowanie Artificial Neural Networks, które jest w stanie informować o parametrach solenia w odniesieniu do właściwości surowej szynki i docelowej zawartości soli. Przedkomercyjny system zostanie udostępniony przedsiębiorstwom na zakończenie projektu.

W skład konsorcjum wchodzi wyznaczeni do walidacji technologii wytwórcy produktów peklowanych na sucho (GALLONI, CENT) oraz MŚP z sektora przetwórstwa mięsa (LENZ, ROSER, STEVIA, STRASSER). Wsparcie naukowe zapewniają RTD (ATEKNEA, IRTA, SSICA). Z czasem, dzięki pracom prowadzonym w toku projektu, szynka PROCURED ma wyróżniać się na tle swoich konkurentów.

Cele projektu PROCURED są również zgodne z unijnym rozporządzeniem 1924/2006 - aktem prawnym odnoszącym się do oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności, w tym do produktów objętych oświadczeniem o obniżonej zawartości soli.

Komunikat dla konsumentów? Jeżeli chcecie obniżyć ilość ukrytej soli w swoim koszu na zakupy, rozglądajcie się już niedługo za szynką ProCured na półkach supermarketów.

Więcej informacji:

<http://www.lenz-instruments.com/>

Źródło: www.cordis.europa.eu

<http://laboratoria.net/aktualnosci/20925.html>



23-12-2024

Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia

Najserdeczniejsze życzenia zdrowych, radosnych i pogodnych Świąt Bożego Narodzenia.



23-12-2024

Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025!

Odbędą się one w dniach 11-13 czerwca w Expo XXI w Warszawie.



23-12-2024

Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn

Kobiety często nie czują typowych bólów co skutkuje gorszymi wynikami.



23-12-2024

Świąteczna apteczka

Szczypta umiaru i coś na zgage



23-12-2024

Radioaktywny pluton się nie ukryje

Naukowcy znajdują go nawet na lodowcach



23-12-2024

Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14

Wyłoniono autorów najlepszych prac licencjackich i inżynierskich.



23-12-2024

Polacy są umiarkowanie prospołeczni

Polacy chcą wspierać materialnie.



23-12-2024

Związek między traumą z dzieciństwa a zespołem jelita drażliwego

Pokazały badania polskich naukowców.

Informacje dnia: [Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025! Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn Świąteczna apteczka Radioaktywny pluton się nie ukryje Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14 Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025! Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn Świąteczna apteczka Radioaktywny pluton się nie ukryje Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14 Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025! Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn Świąteczna apteczka Radioaktywny pluton się nie ukryje Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14](#)

Partnerzy