

[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



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

[Strona główna](#) > [Nowe technologie](#)

Nowe technologie oczyszczania żywności



Chlor jest powszechnie stosowany do mycia owoców i warzyw w warunkach przemysłowych, jednak bezpieczeństwo tej metody jest kwestionowane. W ramach unijnej inicjatywy powstały przyjazne dla środowiska technologie czyszczenia i odkażania produktów spożywczych, pomagające w kontroli bezpieczeństwa żywnościowego.

Wyzwaniem, przed jakim stoi branża świeżych produktów spożywczych, jest zmniejszenie użycia chloru i zapewnienie tego samego lub lepszego standardu czystości produktów. Stosowanie chloru wiąże się z powstawaniem w wodzie chlorowanych związków rakotwórczych. Dla branży minimalnie przetworzonych warzyw (MPV) korzystne byłoby zmniejszenie zużycia wody i emisji ścieków.

W tym kontekście, uczestnicy projektu [SUSCLEAN](#) (Sustainable cleaning and disinfection in fresh-cut food industries), finansowanego ze środków UE, podjęli się opracowania nowego sprzętu i technologii, przyjaznych środowisku, a jednocześnie pomagających w spełnieniu normy bezpieczeństwa żywnościowego.

Próbki pobrane z zakładów przetwórstwa MPV dostarczyły danych na temat dynamiki bakterii odpowiedzialnych za psucie się żywności w całym łańcuchu produkcji. Dane te wykorzystano do zidentyfikowania kluczowych stadiów skażenia, a następnie do opracowania nowych metod czyszczenia i dezynfekcji. Opracowano metody detekcji, umożliwiające przemysłowi łatwe monitorowanie psucia, wskaźników higieny i patogenów na powierzchniach urządzeń i produktach.

Po dokonaniu przeglądu i analizy piśmiennictwa, oceniono szereg alternatywnych metod fizycznych i chemicznych oczyszczania i odkażania w doświadczeniach laboratoryjnych, aby ustalić, czy mogą one zastąpić chlor, oraz sprawdzić możliwości ich stosowania w urządzeniach i wodzie stosowanej do MPV.

Zespół zaproponował najlepsze z dostępnych technik przetwórstwa oraz ocenił ich korzyści środowiskowe w zakresie ograniczenia zużycia chloru i wody. Wyniki tych badań są obiecujące.

Po opracowaniu i przetestowaniu nowych strategii czyszczenia i dezynfekcji przeprowadzono analizę ich cyklu życia oraz sprawdzono ich zgodność z dyrektywą dotyczącą zintegrowanego zapobiegania zanieczyszczeniom i ich kontroli (IPPC).

Projekt SUSCLEAN przyczyni się do zwiększenia dostępności MPV na rynku. Bez wątpienia zmniejszy to liczbę zachorowań związanych ze spożyciem zanieczyszczonych świeżych produktów, a jednocześnie zapewni przewagę rynkową europejskiej branży owocowo-warzywnej.

Źródło: www.cordis.europa.eu

<http://laboratoria.net/technologie/24931.html>

Informacje dnia: [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#)

Partnerzy