

### [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://www.cordis.europa.eu)

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



30-03-2026

## [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia](#)

Przyznał je 402 osobom.



30-03-2026

## [Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy...](#)

Aby chronić pisklęta przed pasożytami.



30-03-2026

## [Kierownik wyprawy polarnej](#)

Zmiany klimatu widać gołym okiem.



30-03-2026

## [Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#)

Informuje pismo „Nature Photonics”.



30-03-2026

## [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#)

Ogłosiło Europejskie Obserwatorium Południowe (ESO).



30-03-2026

## [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#)

Informuje pismo „Applied and Environmental Microbiology”.



30-03-2026

## Rękawiczki mogą zawyżać wyniki pomiarów mikroplastiku

Informuje specjalistyczne pismo „Analytical Methods”.



30-03-2026

## Problem dezinformacji medycznej będzie narastał

Szkolenia na UMB dla przyszłych lekarzy

**Informacje dnia:** [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#) [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#) [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#)

**Partnerzy**