

### [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](#)

## Nowoczesne rozwiązanie do analizy tłuszczu w przemyśle



**Od dziesiątek lat przemysł mięsny skutecznie wykorzystuje analizy laboratoryjne. Obecnie nacisk kładziony jest na szybkie metody analityczne stanowiące element linii produkcyjnej, a producenci mięsa są być może nieco rozpieszczani szerokim wyborem szybkich analiz. Ale które z rozwiązań jest odpowiednie w przypadku tak istotnego parametru, jakim jest tłuszcz?**

Nowy, dofinansowany ze środków unijnych projekt może przynieść odpowiedź na to pytanie. W toku projektu TRIMSCAN, którego realizacja rozpoczęła się w styczniu w Parmie, mają zostać opracowane rozwiązania analityczne dla producentów produktów na bazie mięsa mielonego. Zasadniczo celem jest możliwość skanowania mięsa i oceny zawartości tłuszczu.

TRIMSCAN ma przyczynić się do podniesienia konkurencyjności przetwórców mięsa z sektora MŚP, dzięki zastosowaniu automatycznej analizy tłuszczu na bieżąco w skrawkach mięsa.

Powszechnie wiadomo, że obniżenie zawartości tłuszczu to jedno z najbardziej naglących wyzwań, w obliczu których staje przemysł mięsny. To ważne dla producentów surowego mięsa, czyli zakładów rozbioru mięsa, a także dla producentów przetworzonych produktów mięsnych. Dostępnych jest już wiele technologii do szybkiej analizy tłuszczu, z których każda ma swoje zalety i wady.

Wiele przetworzonych produktów mięsnych, takich jak na przykład hamburgery i kiełbasy, w tym surowe, gotowane i wędzone, frankfurterki i kiełbasy peklowane, takie jak salami czy chorizo, są produkowane ze skrawków mięsa, przede wszystkim wieprzowiny i wołowiny lub ich mieszanki. Europa jest głównym producentem mięsa, a UE odpowiada za ponad 16% produkcji mięsa na świecie.

To co określane jest mianem procesu „wstępnej klasyfikacji” ma umożliwić ustalenie zawartości tłuszczu w produkcie o różnych proporcjach mięsa chudego i tłustego. W niektórych rzeźniach zadanie to spoczywa na doświadczonych i przeszkolonych pracownikach, którzy ręcznie selekcionują mięso z różnych części tuszy wieprzowej lub wołowej, aby uzyskać pożądaną zawartość tłuszczu.

Zawartość tłuszczu we „wstępnie zakwalifikowanych” skrawkach mięsa może różnić się plus/minus 5%, ale nawet w przypadku klasyfikacji tuszy i obsługi przez pracowników z dużym doświadczeniem istotne różnice w zawartości tłuszczu są nie do uniknięcia.

Nadrzędnym celem projektu TRIMSCAN jest zbadanie zastosowania technologii zbliżeniowej do bieżącej analizy tłuszczu z dokładnością do 1,5%. Przedsięwzięcie wyposaży przetwórców z sektora MŚP i rzeźnie w praktyczne narzędzie po przystępnej cenie, aby zapewnić im większą konkurencyjność, dzięki zredukowaniu kosztownego nadużywania chudego mięsa o co najmniej 2% i wyeliminowaniu czasochłonnego pobierania próbek.

Silvia Padovan z projektu TRIMSCAN zauważyła: „W przetwórstwie mięsa, kontrola tłuszczu w skrawkach mięsa jest niezwykle ważna w celu zapewnienia zarówno jednorodności, jak i jakości

produktu końcowego. Pożądane jest również ograniczenie nadużywania chudego mięsa, aby pozostawać w zgodzie z przepisami i spełnić oczekiwania klientów. Znaczące wahania zawartości tłuszczu skutkują poważnymi stratami gospodarczymi i wieloma problemami przemysłowymi”.

Nadmierna zawartość soli, nieodpowiednia konsystencja, twarda powierzchnia, wygląd i zapach oraz psucie się produktu to najczęstsze problemy jakości, podczas gdy spośród trudności przemysłowych można wymienić ręczne próbobranie, dostosowywanie receptury, słabą zdolność wiązania i problemy w czasie krojenia produktu.

Pracująca w Barcelonie Padovan dodaje: „TRIMSCAN w sposób znaczący poprawi i uprości procesy produkcji. Stwarza realną okazję biznesową dla MŚP z branży”.

Więcej informacji:  
<http://cordis.europa.eu/wire/index.cfm?fuseaction=article.Detail&RCN=43148&rev=0>

Źródło: [www.cordis.europa.eu](http://www.cordis.europa.eu)

<https://laboratoria.net/aktualnosci/20989.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**