



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Jaunas pārtikas kūpināšanas tehnoloģijas izstrāde policiklisko aromātisko ogleņdeņražu (benzpirena) koncentrācijas samazināšanai kūpinātos gaļas produktos – “Blue smoke”

Development of a new food smoking technology to reduce concentrations of polycyclic aromatic hydrocarbons (benzpyrene) in smoked meat products – “Blue smoke”

(Līguma Nr. 1.1.1.1/19/A/092).

03.10.2022.

Šī gada 30. septembrī notika ikgadējā Eiropas Zinātnieku nakts ietvaros organizētā "Mežzinātnes pēcpusdiena", kurā piedalījās vairāk nekā 550 dalībnieki (relīze par pasākumu [šeit](#)). “Blue smoke” pētījuma komandas pārstāvji piedalījās, izglītojot Mežzinātnes pēcpusdienas apmeklētājus par gaļas kūpināšanas procesu un ar to saistītajiem riskiem. LVMI “Silava” pārstāvji stāstīja par malkas un tās mitruma ietekmi uz degšanas procesu un līdz ar to arī dūmgāžu sastāvu. SIA “Linda1” pārstāvji izglītoja par kūpināšanas procesu un niansēm – kā iegūt gaļas kūpinājumus ar zemu benzopirēna līmeni saglabājot klasisko garšu un smaržu.



1. attēls. Gaidām pasākuma apmeklētājus.