



# TeRiFiQ infosheet

## Průmyslová výroba vytvrzených uzenin se sníženým obsahem soli a tuku

### Potřeby & Výzvy

Současné tržní trendy a různé poradenské firmy na mezinárodním trhu včetně Nielsen market research support v Evropě a Americe ukazují, že 50% spotřebitelů jsou ochotni zaplatit více za výrobek se "zdravými" rysy.

V případě problematiky veřejného zdraví, suché fermentované salámy mají obsah tuku a soli, jenž je třeba snížit. Ale tyto látky jsou především zodpovědné na chuť, konzistenci a mikrobiální bezpečnost potravin. Takže k výzvám tohoto projektu patří ověření nových strategií dle receptů a procesu s cílem optimalizovat průmyslové snížení soli a tuku u vytvrzených salámů. Celá řada strategií byla testována v průběhu projektu za účelem dosažení ambiciózních výživových hodnot.



### Zlepšení zpracování potravin prostřednictvím aktivit v oblasti výzkumu a vývoje

Realizace výzkumných aktivit vede k prokázání, že nové strategie jsou efektivní snížit současně sůl a obsah nasycených mastných kyselin u vytvrzených uzenin.

V případě snacku, lepší testy vychází u textury a chuti při aplikaci oleje a přidavku vlákniny + modifikaci KCI + látky zvýrazňující chuť (výtažek z kvasnic). Jedná se tak o redukci 70% SFA a 35% soli.

Pro "chorizo", lepší testy vychází u textury a chuti s tukovou emulzí + modifikací KCI + přírodním aroma. Možné je tak získat snížení 60% SFA a 40% soli.

Senzorické hodnocení těchto redukovaných produktů provedených nejprve pro zkušené odborníky a spotřebitele ukazuje, že nové formulace jsou velmi blízko k ovládnutí a nejsou významné globální rozdíly mezi nimi.

Celkem 99% spotřebitelů potvrzuje volbu nákupus redukovaného snacku.

Celkem 89% potvrzuje volbu redukovaného "chorizo".

Konečně, mikrobiální bezpečnost nových vytvrzených uzenin byla potvrzena zrealizovanými testy.

Nutritional claimed achieved according to European Regulation



### Jaké jsou benefity pro výrobce v praxi

Životní styl 21. století, spotřeba v souvislosti se zvyšující se dlouhověkosti obyvatel a radikální snížení fyzické práce s ohledem na sedavý způsob života nese za následek zvyšující se poptávku po zdravých a funkčních potravinách, jenž přispívají k prevenci kardiovaskulárních chorob a obezity, a to zvláště v rozvinutých zemích, v nichž tato onemocnění převažují.

To znamená, že svými aktivitami projekt TeRiFiQ poskytuje zpracovatelům masa příležitost nabídnout zdravější výrobky pro spotřebitele, aniž by ztratily na pravosti výrobku. Výnos z redukovaného produktu v průmyslovém měřítku je trochu nižší, než kontrola, nicméně tyto výrobky jsou v průmyslovém měřítku cenově dostupné, spotřebitelé jsou ochotni zaplatit vyšší cenu za tento druh výrobků. Stále nemáme údaje o trhu, nicméně obchodní závěry z mezinárodního veletrhu Anuga dokazují fakt, že se jedná o skutečný inovativní koncept s vynikající chutí.

