

Streszczenie badań zaplanowanych do realizacji w roku 2022 w ramach projektu pt. **„Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi. Optymalizacja technologii procesów przetwórstwa mięsa, mleka i produktów akwakultury z jednoczesnym wydłużeniem trwałości przechowalniczej. Opracowanie zbioru wytycznych w formie przewodnika dla producentów”**.

Celem badań, zaplanowanych do wykonania w ramach projektu w roku 2022, jest przeprowadzenie obserwacji, w jaki sposób wybrane metody uboju ekologicznych karpia wpływają na jakość ich mięsa podczas krótkoterminowego (1-2 dni) oraz długoterminowego (do 7 dni) przetrzymywania w warunkach tradycyjnych oraz z wykorzystaniem innych, nowocześniejszych metod przetrzymywania. Badania przeprowadzone zostaną w ścisłym powiązaniu z równoczesnymi obserwacjami stresu, jaki powodują u ekologicznych karpia różne metody ich uboju.

Przeprowadzone zostaną również badania dotyczące poszukiwania metody ułatwiającej usuwanie śluzu z tuszek ekologicznych karpia. Śluz jest bowiem doskonałym nośnikiem wszelkich potencjalnych niekorzystnych dla jakości mięsa zapachów, co może nadawać mięsu nieprzyjemny smak. ENIE

Całość wyników, uzyskanych w trakcie badań zaplanowanych w 2022 roku, zostanie zebrana w postaci przewodnika dla producentów i innych interesariuszy, związanych z produkcją i dystrybucją ekologicznych karpia, zawierającego zbiór wytycznych odpowiedzialnego postępowania z ekologicznymi karpiami w całym łańcuchu dostaw „od stawu do widelca”.