



PARIZER DIN CARNE DE PORC CU ȘROT DE CĂȚINĂ FĂRĂ ADAOS DE NITRIT

Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Strada Domnească nr. 111, 800201, Galați, Romania



Liliana MIHALCEA

Liliana.Gifn@ugal.ro
Supercritical Fluid Extraction
Minimal Food Processing
Technologies



Maricica STOICA

Maricica.Stoica@ugal.ro
Meat Technology
Designing of New
Food Product



Cristian Vasile DIMA

Cristian.Dima@ugal.ro
Meat Technology
Industrial Food
Processing



Petru ALEXE

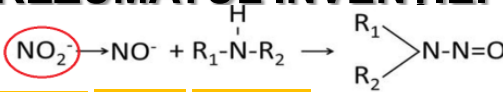
Petru.Alexe@ugal.ro
Meat Technology
Designing of New
Food Product

Publicat RO-BOPi nr.
11/29.11.2018, pag.15
CBI A/01169/22.12.2017

PRODUS NOU
DIN CARNE



REZUMATUL INVENTIEI



Nitrit (aditiv controversat)	Nitrozil	Amina secundară	Nitrozamina (efect cancerigen)
------------------------------------	----------	--------------------	-----------------------------------

În rețeta clasică, parizerul conține nitriți, ce sintetizează nitrozamine cunoscute pentru potențialul lor cancerigen (la depășirea dozelor).

Invenția prezintă procesul tehnologic de obținere a unui produs nou din carne de tip parizer de porc prin înlocuirea cvasi-totală a nitritului adăugat datorită folosirii șrotului de cătină obținut la extracția cu CO2 supercritic (CO2 SC).

Șrotul de cătină obținut de la extracție cu CO2 SC

- ✓ Sursă valoroasă de compuși bioactivi (vitaminele B₁, B₂, C și E), carotenoi (caroten, lycopen, luteină și zeaxantină);
- ✓ Sursă de coloranți, compuși cu rol antioxidant (flavonoide, polifenoli) aminoacizi, micro și macronutrienți;
- ✓ prezintă acțiune antimicrobiană și antioxidantă.

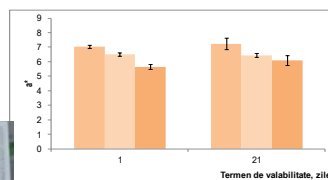
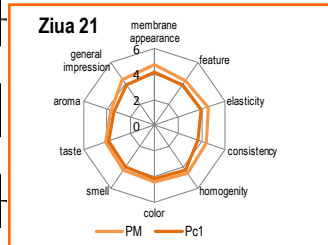
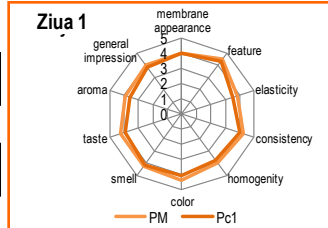
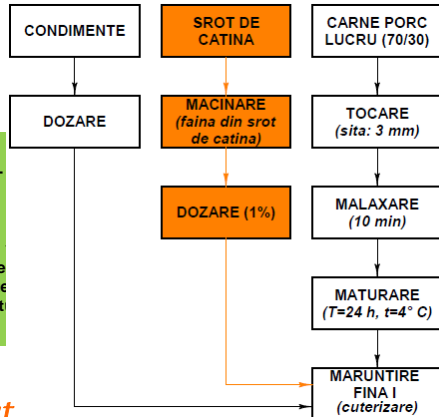


Valorificarea șrotului de la extracția cu CO2 SC

- Extracția cu CO2 supercritic
- ✓ Tehnică emergentă și eco-friendly
 - ✓ Ecotoxicitate;
 - ✓ Nu generează reziduuri;
 - ✓ no degradation of phytochemical compoene from the raw materials due the low critical temperat (31.10°C).

HEALTHY
Meat Product
✓ NO NITRITE ADDED

PREMIU



Ziua 1



Ziua 21



CONCLUZII

Produsul obținut Parizer din carne de porc cu șrot de cătină fără adaos de nitrit are caracteristici senzoriale apreciate.

Șrotul de cătină obținut după extracția cu CO2 SC are efect antimicrobian, conferă stabilitate la depozitare, culoare caracteristică, aromă, iar produsul finit are textura și elasticitate specifică.

Parizerul din carne de porc cu șrot de cătină fără adaos de nitrit este un produs din carne fără aditivi alimentari, fiind un produs clean label.



Etichetare nutrițională

Producător: Universitatea Dunărea de Jos din Galați
Ingrediente: carne porc, șrot de cătină, condimente
Proteine: 11,89 g%; Lipide: 22,83 g%; Sare: 2,13 g%.
Condiții de depozitare: 5 °C; Lot: 15/06.05.2018
Termen de valabilitate: 21 zile.

