

Barcelona, 2013.február 3.

TRIMSCAN - húsnyesedékek automatikus in-line zsíranalízise a kis-és középvállalatok versenyképesebbé tételéért

Sok feldolgozott hústermék - mint pl a hamburgerek és kolbászfélék, beleértve a friss kolbászokat, a főtt vagy füstölt felvágottakat (pl. virsli, bolognai) valamint a szárazon érlelt kolbászok (pl. szalámi, chorizo) sertésből és/vagy marhából kinyert húsnyesedékből készül. Az EU-ban a húsnyesedék felhasználása magas: körülbelül 14 Mio tonna származik sertésből és 3,5 Mio tonna marhából.

A nyesebékes ládákat a húszüzemekben előosztályozzák meghatározott zsírtartalomra (mint pl. 91/10, 80/20, 70/30, 60/40, 50/650 hús-zsír arány). Ezt az osztályozást hagyományosan, gyakorlott és tapasztalt dolgozók végzik. akik kézzel válogatják ki a húst a sertés/marha test különböző részeiről, hogy a kívánt hús-zsír arányt elérjék. A húsnyesedékek zsírtartalmának ingadozása könnyen eléri a +/- 5%-ot. Még a testek előosztályozásával és nagy gyakorlattal rendelkező dolgozók alkalmazásával sem kerülhetőek el a nagy zsírtartalom-ingadozások.

A húsfeldolgozásban a nyesebékek zsírtartalmának ellenőrzése létfontosságú a végtermék egyenletességének és minőségének biztosításához, a sovány hús túlzott használatának elkerüléséhez és a törvényes előírások és fogyasztói elvárások teljesítéséhez. A 3% feletti zsír ingadozás jelentős gazdasági veszteséget és számos feldolgozási problémát okoz. A túlzott sótartalom, a gyenge textúra, a kemény felület, a külső megjelenés és szag valamint a termék megromlása a legáltalánosabb minőségi gond. A kézi mintázás, recept változtatás, gyenge megkötő képesség és a szeletelés során fellépő problémák jelentik a legfontosabb feldolgozási problémát.

A projekt fő célja egy érintésmentes, in-line zsíranalízáló kifejlesztése, amely automatikusan meghatározza a zsírtartalmat a szabvány EU húsos ládában 1,5 % vagy annál jobb pontossággal. A TRIMSCAN projekt a kis-és középvállalati feldolgozóknak egy gyakorlati eszközt fog biztosítani megfizethető áron ahhoz, hogy versenyképesebbek legyenek a drága sovány hús túlzott használatának legalább 2%-kal történő csökkentésével és az időigényes mintavételezés és recept változtatás elkerülésével. A TRIMSCAN jelentősen javítja és egyszerűsíti a termelési folyamatokat a végtermék homogenizálásával és a törvényes vagy vevői előírások nem teljesítése miatti legalább 2%-os kiesés csökkentésével. A TRIMSCAN igazi üzleti lehetőséget jelent a szektor kis-és középvállalatainak.

2014.január 22 lezajlott Pármában a projektindító ülés, ahol kialakult a végrehajtandó munka keretprogramja.

TRIMSCAN tények:

- Indulás időpontja: 2013-01-01
- Időtartam: 24 hónap
- Támogatási megállapodás száma: 605758
- Projekt költség: 1.435.299,- Euro

- Európai támogatás: 1.078.999,- Euro

Alprogram terület: SME-2013-1 Research for SMEs

Szerződés típus: Contract for SMEs