

„Dangiškas ir žemiškas maistas“ – puiki išeitis smulkiąjam ūkininkui taikyti inovatyvias technologijas, gaminant mėsos konservus

Kauno kolegija pradėjo vykdyti projektą „Inovatyvūs mėsos konservų gamybos būdai ūkyje“, kuris finansuojamas Europos žemės ūkio fondo kaimo plėtrai (EŽŪFKP) ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis. Įgyvendinant projektą, jau yra parengta parodomiojo bandymo metodika, suburtos pasidalinimo grupės, bus atliekami parodomieji bandymai šalies ūkininkų ūkiuose ir mažose mėsos perdirbimo įmonėse, organizuojami informaciniai renginiai – lauko dienos, praktiniai-informaciniai seminarai, baigiamoji konferencija. Projekto įgyvendinimo trukmė – 2 metai.

Apie iniciatyvą

Lietuvoje ūkininkai ūkininkaudami naudoja intensyviausias auginimo technologijas ir siekia gauti kuo didesnius derlių, tačiau šiuo metu susiduria su problema, kad negeba prisitaikyti prie kintančių vartotojų poreikių ir nemoka pagaminti produktų, kurie būtų aktualūs vartotojams.

Rinkoje egzistuoja poreikis sveikesniems produktams, įskaitant ir mėsos konservus, tačiau Lietuvos rinkoje ūkininkai tokių produktų iš esmės nesūlo, o jeigu ir siūlo, jie nėra sveikatai palankūs. Aukštoji mokykla, siekdama, kad kuo daugiau ūkininkų susipažintų su mokslo pažanga, projekto įgyvendinimo metu vykdys parodomuosius bandymus, skatinančius ūkininkus naudoti inovatyvias technologijas, siekiant gerinti užaugintos produkcijos perdirbimą ūkiuose. Parodomųjų bandymų metu bus siekiama didinti žemės ūkio veiklų gyvybingumą ir konkurencingumą, skatinti kaimo gyventojų verslumą ir orientuoti į galutinį vartotoją, o ne į stambų supirkėją.

Konservuojamos produkcijos asortimentas keičiasi

Šiuo metu tiek įprastiniuose, tiek ekologiniuose ūkiuose auginamos produkcijos asortimentas darosi vis įvairesnis. Pradedami plačiau auginami mažiau populiarūs gyvuliai ar paukščiai, kurių mėsa yra vertingesnės mitybos racione.

Konservai pasirodė esantys nepakeičiamas maistas ne tik kareiviams, bet ir kosmonautams. Tiesa, šis „nežemiškas maistas“ pasižymi tam tikrais ypatumais. Daugeliui šiuolaikinių moterų konservai pirmiausia yra būdas sutaupyti laiko ir per kelias minu-



tes pagaminti kelis patiekalus. Tačiau kai kas į konservus žiūri paniekinamai ir mano, kad juos valgyti – „prastas tonas“. Tikriausiai tie žmonės tiesiog nežino, kad konservai senų seniausiai nebelaikomi „žygio maistu“ ir šiandien patiekiami net restoranuose. Maisto produktų kokybė, ypač jų sauga yra svarbiausias šiuolaikinės maisto pramonės uždavinys. Maisto saugos problemos, jeigu jos ir atsiranda, tai prasideda nuo žaliavų kokybės. Mėsos konservų saugą ir kokybę apibūdina jusliniai rodikliai, cheminė sudėtis bei fizikinės savybės. Maistinė ir biologinė vertė priklauso nuo sudedamųjų dalių tarpusavio santykio.

Atskleis naudą

Vienas iš būdų, siekiant užtikrinti ilgalaikį mėsos šviežumą, yra konservavimas (lot. conservare – išlaikyti, apsaugoti, išgelbėti). Mėsos konservavimo tikslas – sunaikinti mikroorganizmus arba sustabdyti jų dauginimąsi bei audinių fermentų veiklą. Tai pasiekama vadovaujantis abiozės, anabiozės ir cenoanabiozės principais. Aukšta temperatūra naikina mikroorganizmus, sandarumas apsaugo produktą nuo žalingo išorinės aplinkos poveikio. To rezultatas – mėsos konservus, tinkamus maistui, galima išlaikyti pakankamai ilgai.

Mėsos konservai gaminami iš įvairios žaliavos, kuri sąlygiškai skirstoma į pagrindinę ir pagalbinę. Pagrindinę konservų žaliavą sudaro mėsa, riebalai, subproduktai, o konservų komponentų parinkimo esmė yra jų sudėtinųjų (komponentų) parinkimas, kad būtų gaunamas aukštos kokybės, gerų juslinių savybių ir stabilus laikyti maisto produktas.

Kadangi šio projekto metu demonstruojama inovacija sprendžia tiek pirminės produkcijos perdirbimo klausimus, tiek ir sveikatai palankių produktų gamybos klausimus, egzistuoja realus poreikis galutiniams naudotojams naudotis pristatoma inovacija. Rengiant projektą ir apklausus ūkininkus, didžioji dalis jų nurodė, kad jeigu demonstracijos realiai parodytų efektus, tai jie tikrai taikytų šias priemones savo ūkiuose.

Šio projekto metu bus demonstruojama, kaip įmanoma pritaikyti inovatyvius mėsos konservų gamybos metodus bei skatinti ūkininkus gaminti konservus, kurie būtų sveikatai palankūs, siekiant gerinti užaugintos produkcijos perdirbimą gyvulininkystės ūkiuose. Užsienio šalių praktika rodo, kad taikant inovatyvius mėsos konservų gamybos metodus, galima išspręsti žaliavos panaudojimo klausimus, bei galima sukurti didesnės pridėtinės vertės produktus vartotojams. Tuo pačiu pabrėžiamas ekonominis efektas. Šio projekto metu pristatomi metodai jau yra naudojami Vakarų Europos šalyse ir sulaukia didžiulio populiarumo iš galutinių vartotojų. Lietuvoje ūkininkai realiai tik atsitiktinai naudoja metodus, galinčius padėti išsaugoti mėsos kokybę, tačiau tai nėra daroma sistemingai ir siekiant kurti didesnės pridėtinės vertės produktus.

(Subjektas atsakingas už informacijos turinį – Kauno kolegija)



EUROPOS ŽEMĖS ŪKIO FONDAS KAIMO PLĖTRAI:
EUROPA INVESTUOJA Į KAIMO VIETOVES



LIETUVOS RESPUBLIKOS
ŽEMĖS ŪKIO MINISTERIJA



KAUNO
KOLEGIJA

Kriminalinė kronika

■ Balandžio 19 d. 4.59 val. Milvydiškių k., Telšių r., vyrui, gimusiam 1960 m., ir moteriai, gimusiai 1965 m., priklausančioje sodyboje kilo gaisras, kurio metu apdegė gyvenamasis namas ir du ūkiniai pastatai. Padaryta turinė žala tikslinama. Asmenys nenukentėjo.

■ Balandžio 19 d. 17.05 val. Žemaitės g., Telšiuose, neblaivus (girtumą nusistatytį atsisakė) vyras, gimęs 1987 m., smurtavo prieš neblaivią (1,92 prom.) moterį, gimusią 1999 m. Nukentėjusioji į gydymo įstaigą nesikreipė. Įtariamasis sulaikytas ir uždarytas į areštinę.

■ Laikotarpiu nuo balandžio 20 d. 18.30 val. iki balandžio 21 d. 7 val. Paežerės skg., Telšiuose, sugadintas vyrui, gimusiam 1960 m., priklausančio gyvenamojo namo plastikinis langas. Padaryta 800 eurų turinė žala.

■ Balandžio 21 d. 13.08 val. Berkinėnų k., Telšių r., rastas nuskenkusio vyro, gimusio 1990 m., kūnas be išorinių sužalojimų.

Gaisras Jėrubaičių sąvartyne

Balandžio 19 d. 15 val. 20 min. pastebėti dūmai, kylantys iš Jėrubaičių sąvartyne eksploatuojamos celės. Per 5 minutes vėjas įpūtė atvirą ugnį. Apdegė 15 arų sąvartyno paviršiaus. Liepsnos per valandą sutramdytos, gaisras visiškai užgesintas per 3 valandas. Operatyvaus gaisrininkų darbo dėka, pavyko išvengti žalos sąvartyno konstrukcijoms, nenukentėjo autotransportas. Aplinkos apsaugos inspektoriai tiria oro taršą ir skaičiuoja gamtai padarytą žalą, o gaisrininkai aiškinasi gaisro priežastis.

