

Αποτελέσματα

Η εφαρμογή των νέων και βελτιστοποιημένων μεθόδων θα επιτρέψει:



Βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων ιχθυερών

Παραγωγή προϊόντων ανώτερης ποιότητας με βελτιστοποιημένα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά



Επέκταση της διάρκειας ζωής των προϊόντων

Ελάττωση απωλειών και συνολικού κόστους παραγωγής



Ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων πρόβλεψης της ποιοτικής υποβάθμισης των ιχθύων και των προϊόντων τους κατά τη συντήρηση

Βασικά εργαλεία για το σχεδιασμό και τη βελτιστοποίηση των συνθηκών αλίευσης και μεταποίησής τους

Φορείς του έργου



Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο



Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας



Υδατοκαλλέργειες Γ. & Π. Μπισσάκος ΑΕ

<http://slurryfish.chemeng.ntua.gr>

Πρόγραμμα SlurryFish με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης, ΟΠΣ/MIS 5010939
"Μελέτη και εφαρμογή καινοτόμων μεθόδων στα στάδια της αλίευσης και της επεξεργασίας για τη βελτίωση της ποιότητας και της διατηρησιμότητας των ιχθυερών"
© SlurryFish

Για το ΕΜΠ: Καθ. Πέτρος Ταούκης (taoukis@chemeng.ntua.gr)
Για το ΠΘ: Αν. Καθηγήτρια Κατερίνα Μούτου (kmoutou@bio.uth.gr)
Για τη PhiloFish A.E.: Νίκος Λυμπέρης (n.liberis@philosofish.eu)



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Ταμείο
Θάλασσας και Αλιείας



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης
και Τροφίμων



Ε.Π. ΑΛΙΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΑΣ
2014 - 2020



ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη

Slurry  Fish


Μελέτη και εφαρμογή καινοτόμων μεθόδων στα στάδια της αλίευσης και της επεξεργασίας για τη βελτίωση της ποιότητας και της διατηρησιμότητας των ιχθυερών




Παρεμβάσεις SlurryFish στην παραγωγική διαδικασία

Αντικείμενο του έργου είναι η ανάπτυξη και εφαρμογή νέων, βελτιωμένων παρεμβάσεων στο στάδιο της αλίευσης και επεξεργασίας ιχθυερών, με απώτερο στόχο τη βελτίωση της ποιότητας του τελικού προϊόντος και την επέκταση της διατηρησιμότητάς του.


1. Αποτελεσματικότερη διαχείριση της θερμοκρασίας κατά την αλίευση

 ανάπτυξη και εφαρμογή **εναλλακτικών πρωτοκόλλων κατά την αλίευση** και μελέτη της επίδρασής τους στην ποιότητα και τη διατηρησιμότητα των ιχθύων

2. Ελάττωση του αρχικού μικροβιακού φορτίου του προϊόντος

 μελέτη και εφαρμογή ενός σταδίου **εξυγίανσης του νερού** που χρησιμοποιείται για το πλύσιμο των ιχθύων για τη βελτίωση της ποιότητας και την επέκταση της διατηρησιμότητάς τους

3. Γενετική επιλογή για τη μείωση των ενδογενών παραγόντων υποβάθμισης της ποιότητας

 προσδιορισμός της **γενετικής βάσης της φρεσκότητας** και της αλληλεπίδρασής της με τις μεθόδους εξαλίευσης

Στάδιο 1. Αλίευση και διακίνηση προς τη μονάδα επεξεργασίας



Αντικατάσταση συμβατικού πάγου με υγρό πάγο (χαμηλή T)



Ήπια οξίνιση του μείγματος πάγου-νερού (χαμηλό pH, αντιμικροβιακή δράση)

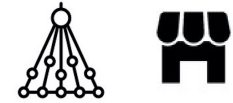
Στάδιο 2. Διαλογή και επεξεργασία-Συσκευασία



Επιφανειακή εξυγίανση με χρήση ήπιων διαλύματα οξέων (χαμηλό pH, αντιμικροβιακή δράση)

⇒ πλύσιμο ολόκληρων, απεντερωμένων και φιλετοποιημένων ιχθύων

Στάδιο 3. Μεταφορά- Διακίνηση-Λιανική διάθεση



Αντικατάσταση συμβατικού πάγου με υγρό πάγο (χαμηλή T)

Γενετική επιλογή για τη βελτίωση της ποιότητας του τελικού προϊόντος

Τα γονίδια των **καλπαϊνών, των καθεψινών και των κολλαγενασών** καθορίζουν την έκφραση των ενδογενών πρωτεασών που ενεργοποιούνται κατά και μετά την αλίευση, και καθορίζουν την ταχύτητα υποβάθμισης της ποιότητας του φιλέτου.

1. Ανάλυση των πολυμορφισμών αυτών των γονιδίων
2. Μικροδομή του μυ και ποιοτικά χαρακτηριστικά μετά την αλίευση
3. Συσχέτιση των πολυμορφισμών με ποιοτικά χαρακτηριστικά μετά την αλίευση

Σχέδιο διαχείρισης των γεννητόρων για την προώθηση μεγαλύτερης διάρκειας φρεσκότητας και διατηρησιμότητας του τελικού προϊόντος

