

<b>Naziv projekta:</b>	Unaprjeđenje kvalitete i sigurnosti hrvatskih i slovenskih tradicionalnih mesnih proizvoda (TMP)
<b>Sažetak projekta</b>	U ovom istraživanju prvo bi se napravio pregled tradicionalnih mesnih proizvoda u Sloveniji i Hrvatskoj, izvršilo njihovo grupiranje prema propisanim sistematizacijskim kriterijima (trajne kobasice, suhomesnati proizvodi itd.) te bi se za potrebe istraživanja, preliminarnim određivanjem mikotoksina (okratoksina A i aflatoksina B1 koji imaju najveći javnozdravstveni značaj) izabrali proizvodi koji imaju problematičnu količinu mikotoksina za daljnje istraživanje. Daljnje istraživanje obuhvatilo bi: a) fizikalno-kemijske analize, b) senzorske analize, c) određivanje mikrobiološke ispravnosti te d) određivanje mikotoksina, odnosno ispitivanje utjecaja početne kontaminiranosti mesa i začina te pojedinih tehnoloških operacija (fermentacije, sušenja, zrenja, dimljenja) i naknadne kontaminacije (obrastanja) površine TMP pljesnima tijekom procesa zrenja, na količinu mikotoksina u finalnim proizvodima. Rezultati ovog projekta omogućit će procjenu utjecaja naknadne kontaminacije pljesnima tijekom procesa zrenja na količinu ostataka okratoksina A i aflatoksina B1 i dubinu njihove difuzije (prodora) u unutrašnjost gotovog proizvoda. Isto tako, procjenio bi se i utjecaj sirovina (mesa i začina) i pojedinih tehnoloških operacija proizvodnje TMP na količinu ostataka okratoksina A i aflatoksina B1 u gotovim proizvodima (TMP).
<b>Voditelj projekta</b>	Prof. dr. sc. Dragan Kovačević
<b>Suradnici na projektu</b>	Doc. dr. sc. Krešimir Mastanjević
<b>Izvor financiranja projekta</b>	Ministarstvo znanosti, obrazovanja i sporta
<b>Razdoblje realizacije projekta</b>	2014. – 2015.
<b>Institucija partner na projektu</b>	Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Slovenija