

Informācija ievietota 08.07.2019

Informācija pēdējo reizi atjaunota 08.08.2020

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA

Eiropas Reģionālās
attīstības fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

SIA GAĻAS PĀRSTRĀDES UZŅĒMUMS NĀKOTNE īsteno pētniecības projektu Darbības programmas "Izaugsme un nodarbinātība" 1.2.1. specifiskā atbalsta mērķa "Palielināt privātā sektora investīcijas P&A" 1.2.1.1. pasākuma "Atbalsts jaunu produktu un tehnoloģiju izstrādei kompetences centru ietvaros" ceturtās projektu iesniegumu atlases kārtas ietvaros.

**Eiropas Reģionālā attīstības fonda projekts
„LATVIJAS PĀRTIKAS KOMPETENCES CENTRS”**

Projekts Nr. 1.2.1.1/18/A/002

Pētniecības projekta nosaukums: Nr.14 “Gaļas pārstrādes uzņēmuma Nākotne produkcijas daudzveidošana un attīstība”

SIA GAĻAS PĀRSTRĀDES UZŅĒMUMS NĀKOTNE projektu īsteno efektīvā sadarbībā ar **Latvijas Lauksaimniecības universitāti**.

Pētniecības projekta mērķis ir veikt pētījumus jaunu gaļas produktu, veģetāro gaļas izstrādājumu un funkcionālās pārtikas produktu izstrādei ar mērķi palielināt SIA GAĻAS PĀRSTRĀDES UZŅĒMUMS NĀKOTNE konkurētspēju gan vietējā, gan eksporta tirgos.

Pētījuma kopējais finansējums:

Attiecināmās izmaksas: 325 500 EUR, t.sk: ERAF atbalsts: 209 000 EUR

Pētniecības projekta īstenošana ir uzsākta 2019.gada 8.aprīlī un turpināsies līdz 2020.gada 30.septembrim.

Periodā no 08.04.2019 līdz 07.07.2019

SIA GAĻAS PĀRSTRĀDES UZŅĒMUMS NĀKOTNE ir uzsācis sekojošas rūpnieciskā pētījuma aktivitātes:

- pētījums par metodēm un prasībām ātri vītīnātas gaļas ražošanai;
- pētījums par liellopu gaļas produktu ražošanas prasībām.

Lai iepazītos ar šī brīža aktuālajām inovācijām gaļas pārstrādes jomā, tai skaitā funkcionālās gaļas pārstrādes produktu paraugiem, SIA GAĻAS PĀRSTRĀDES UZŅĒMUMS NĀKOTNE pārstāvji 2019.gada 06.-07.maijā apmeklēja vadošo gaļas produktu izstādi IFFA 2019, Frankfurtē.

Periodā no 08.07.2019 līdz 07.10.2019

Tika pabeigtas rūpnieciskā pētījuma aktivitātes:

- pētījums par metodēm un prasībām ātri vītinātas gaļas ražošanai;
- pētījums par liellopu gaļas produktu ražošanas prasībām.

Tāpat tika uzsākta sekojošu aktivitāšu īstenošana:

- Ātri vītinātas gaļas eksperimentālā ražošana (sagatavoti pirmie paraugi ātri vītinātas gaļas uzkodām);
- Liellopu gaļas produktu eksperimentālā ražošana (sagatavoti pirmie paraugi liellopu gaļas batoniņiem);
- Produkcijas testu paraugu sagatavošana atbilstoši definētajām prasībām, kas nodrošina derīguma termiņa pagarinājumu;
- Pētījums par veģetāro gaļas izstrādājumu ražošanas prasībām un metodēm;
- Veģetārā gaļas izstrādājuma izstrāde un analīze;
- Pētījums par funkcionālās pārtikas – gaļas ar vitamīnu piedevām - ražošanas prasībām un metodēm.

Periodā no 08.10.2019 līdz 07.02.2020

Tika pabeigtas sekojošas pētījuma aktivitātes:

- Ātri vītinātas gaļas eksperimentālā ražošana, kuras ietvaros izstrādāts unikāla vītināšana tehnoloģija, kas būtiski neietekmējot produkta struktūru un garšu nodrošina ievērojami ātrāku vītināšanas procesu.

Tāpat tika uzsākta un turpināta sekojošu aktivitāšu īstenošana:

- Sadarbībā ar LLU tika turpināts Pētījums par metodēm gaļas un gaļas produktu derīguma termiņa pagarināšanai, kuras ietvaros sadarbībā ar LLU tika pētīti iepakojumu veidi, kas var nodrošināt fasēto gaļas produktu ilgāku uzglabāšanu. Tāpat uzņēmums veica pētījumus par konservantu pielietošanu derīguma termiņa pagarināšanai;
- Sadarbībā ar LLU tika turpināts Pētījums par veģetāro gaļas izstrādājumu ražošanas prasībām un metodēm, kur dažāda veida veģetārie gaļas produkti un to ražošanas prasības;
- Turpināts Pētījums par funkcionālās pārtikas – gaļas ar vitamīnu piedevām - ražošanas prasībām un metodēm, tai skaitā piesaistot ārpakalpojumu sniedzēju.
- Turpināta Liellopu gaļas produktu eksperimentālā ražošana.
- Uzsākta aktivitāte Produkcijas testu paraugu sagatavošana atbilstoši definētajām prasībām, kas nodrošina derīguma termiņa pagarinājumu - sagatavoti pirmie testa paraugi, kas tiek testēti;
- Uzsākta aktivitāte Veģetārā gaļas izstrādājuma izstrāde un analīze, kuras ietvaros tiek izstrādāta veģetārās gaļas burgera kotlete;
- Uzsākts pētījums par funkcionālās pārtikas – gaļas ar paaugstinātu uzturvērtību - ražošanas prasībām un metodēm, tai skaitā piesaistot ārpakalpojumu sniedzēju;
- Uzsākts pētījums par funkcionālās pārtikas – gaļas ar pievienotām superpiedevām - ražošanas prasībām un metodēm, tai skaitā piesaistot ārpakalpojumu sniedzēju.

Periodā no 08.02.2019 līdz 07.05.2020

Tika pabeigtas sekojošas pētījuma aktivitātes:

- Pētījums par metodēm gaļas un gaļas produktu derīguma termiņa pagarināšanai, kura ietvaros tika pētīti iepakojumu veidi un konservantu veidi, kas var nodrošināt fasēto gaļas produktu ilgāku uzglabāšanu. Tāpat pabeigta arī produkcijas paraugu izgatavošana un testēšana faktiskā derīguma termiņa noteikšanai. Atbilstoši rezultātiem tika panākts produkcijas derīguma termiņa pagarinājums (Cīsiņiem sasniegtais derīguma termiņš 23 dienas, sardelēm 20 dienas, kūpinājumiem 36 dienas);
- Sadarbībā ar LLU tika pabeigts Pētījums par veģetāro gaļas izstrādājumu ražošanas prasībām un metodēm, kur dažāda veida veģetārie gaļas produkti un to ražošanas prasības, kā arī veikta produkta sākotnējā eksperimentālā izstrāde – izstrādātas veģetārās gaļas burgera kotletes.
- Pētījums par funkcionālās pārtikas – gaļas ar vitamīnu piedevām - ražošanas prasībām un metodēm, tai skaitā piesaistot ārpakalpojumu sniedzēju.
- Pabeigta Liellopu gaļas produktu eksperimentālā ražošana, izstrādājot gala produktu – liellopu gaļas šķēles.

Tāpat tika turpināta sekojošu aktivitāšu īstenošana:

- Funkcionālās pārtikas – gaļas ar vitamīnu piedevām eksperimentālā ražošana.
- Pētījums par funkcionālās pārtikas – gaļas ar paaugstinātu uzturvērtību - ražošanas prasībām un metodēm, tai skaitā piesaistot ārpakalpojumu sniedzēju;
- Pētījums par funkcionālās pārtikas – gaļas ar pievienotām superpiedevām - ražošanas prasībām un metodēm, tai skaitā piesaistot ārpakalpojumu sniedzēju.

Periodā no 08.05.2019 līdz 07.08.2020

Tika pabeigtas sekojošas pētījuma aktivitātes:

- Pētījums par funkcionālās pārtikas – gaļas ar paaugstinātu uzturvērtību - ražošanas prasībām un metodēm, tai skaitā piesaistot ārpakalpojumu sniedzēju.
- Veģetāro gaļas izstrādājumu eksperimentālā izstrāde – izstrādātas dažāda veida veģetārās gaļas burgera kotletes.
- Funkcionālās pārtikas eksperimentālā izstrāde – gaļas ar vitamīnu piedevām eksperimentālā ražošana.

Tāpat tika veikta sekojošu aktivitāšu īstenošana:

- Pētījums par funkcionālās pārtikas – gaļas ar pievienotām superpiedevām - ražošanas prasībām un metodēm, tai skaitā piesaistot ārpakalpojumu sniedzēju;
- Funkcionālās pārtikas eksperimentālā izstrāde – ar olbaltumvielām un minerālvielām bagātinātas gaļas produkta izstrāde un analīze. Sensorās analīze veiktas sadarbībā ar LLU.
- Funkcionālās pārtikas eksperimentālā izstrāde – ar superpiedevām bagātinātas gaļas produkta izstrāde un analīze. Sensorās analīze veiktas sadarbībā ar LLU.

Informācija par Latvijas Pārtikas nozares kompetences centra projektu

Pētījums tiek īstenots projekta Latvijas Pārtikas nozares kompetences centra ietvaros. Latvijas Pārtikas nozares kompetences centrs savā darbībā aptver divus zinātniskos virzienus:

1. Latvijas ražotāju produktu tirgus palielināšana, kas ietver:

- Inovatīvi produkti un tehnoloģijas, sekojot aprites ekonomikas jaunākajām tendencēm (t.sk. eko-tehnoloģiski produkti, pārtikas drošības un kvalitātes monitoringa risinājumi);
- Produktu iepakojuma risinājumi;
- Pārtikas loģistikas risinājumi, t.sk. derīguma termiņu, uzglabāšanas laiku uzlabojošas un pārvadāšanas izmaksas samazinošas tehnoloģijas, tai pašā laikā, saglabājot augstu produktu kvalitāti un saīsinot ceļu no ražotāja līdz patērētājam.

2. Ražošanas pievienotās vērtības un konkurētspējas palielināšana, kas ietver:

- Pārtikas blakusproduktu izmantošanas uzlabošana augstākas pievienotās vērtības produktos;
- Lauksaimniecības un augļkopības pētījumi resursu izmantošanas efektivitātes uzlabošanai – piemērotākas sugas, audzēšanas tehnoloģijas;
- Jauni, inovatīvi produkti ar augstāku pievienoto vērtību maksimāli izmantojot esošos tirgus, tehnoloģijas, citus ražošanas faktoros.

LPKC mērķis ir atbalstīt vismaz 20 pētījumus atbilstoši definētajiem pētniecības virzieniem, attīstot jaunus produktus un tehnoloģijas nozarē un ieviešot tas ražošanā, tādējādi veicinot pētniecības un rūpniecības sektora sadarbību, kā arī nozares komersantu konkurētspējas paaugstināšanos.

LPKC Projekts tiek īstenots no 2019.gada 8.aprīļa līdz 2021.gada 31.decembrim.

Kopējais ERAF atbalsta apjoms LPKC projektam sastāda 4 708 111.50 EUR.