



Latvijas  
Lauksaimniecības  
universitāte

Šeit top  
veiksmīgas karjeras

# LLU izstrādātie inovatīvie zivju produkti – kā iespēja nozares attīstībai

Projekti Nr.17-00-F01101-000003 un  
Nr.17-00-F01101-000004



Lauku atbalsta dienests

NACIONĀLAIS  
ATTĪSTĪBAS  
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA

Eiropas Jūrlietu un  
zivsaimniecības fonds



**Projekts Nr.17-00-F01101-000004**

---

# **Jaunu ekonomiski izdevīgāku ātrās pagatavošanas zivs veselmuskuļu produktu ar paaugstinātu uzturvērtību tehnoloģiju un receptūru izstrāde**

LLU Prof., Dr.sc.ing, S. Muižniece-Brasava





## Tirgus un uzglabāšanas termiņi

- Baltijas tirgus ir ļoti ierobežots
- Ir jāorientējas uz pasaules tirgiem, bet pārtikas produktiem tas galvenokārt ir saistīts ar produktu uzglabāšanas termiņiem
- Uzglabāšanas termiņu palielināšanas virzieni ir:
  - atbilstoši iepakojuma risinājumi
  - produktu termiskā apstrāde

Sterilizācija

Pasterizācija

Sasaldēšana

Atvēsināšana



## Tirgus un patēriņš

- Pieprasījuma tendences perspektīvā ir ātrās pagatavošanas produkti
- Piemēram, Pikara (*Picard*) veikali Francijā, un uzkodu bāri



- Tāpat bieži darba vietās nav ēdnīcas un cilvēki gatavo ēdienus mikroviļņu krāsnīs







## 4 koncepcijas

- Izstrādātas 4 koncepcijas ar dažādiem uzglabāšanas termiņiem



### Svaigie (Atvēsinātie) produkti

- Termiņš 10 dienas – vietējais tirgus, lielveikalu tīkli



### Pasterizēti produkti

- Termiņš 4 mēneši – eksports, Baltija



### Sasaldēti produkti

- Termiņš 1 gads – eksports, Eiropa



### Sterilizēti produkti

- Termiņš 1 gads – eksports, Eiropa

- Katram produktam ir piemēroti un izpētīti visefektīvākie iepakojuma risinājumi, kas vienlaikus nodrošina produkta uzglabāšanu un ļauj to ātri pagatavot mikroviļņu krāsnī.



## Projekts

- Projekta ietvaros izpētītas izejvielas, ko izmantos, veikta virkne izmēģinājumu, noteikti izstrādāto produktu tehnoloģiskie noteikumi un tehniskas instrukcijas





Latvijas  
Lauksaimniecības  
universitāte

## Paldies



Lauku atbalsta dienests

NACIONĀLAIS  
ATTĪSTĪBAS  
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA  
Eiropas Jūrlietu un  
zivsaimniecības fonds





## Projekts Nr.17-00-F01101-000003

---

**Preservu (sālā produkcija) “Baltijas anšovi eļļā” un pastas “Baltijas anšovi” tehnoloģiju un receptūru izstrāde no Baltijas brētliņām (*Spratus balticus*) kā analogu tradicionāliem itāļu konserviem “Anšovi eļļā”, un to ražošanas tehnoloģisko procesu mehanizācija**

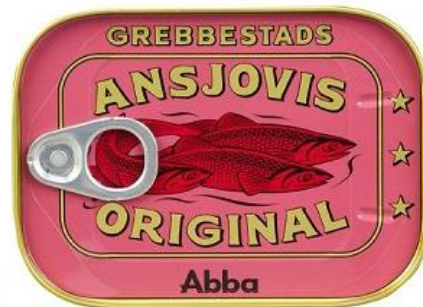
LLU Doc., Dr.sc.ing, Mārtiņš Šabovics





## Ansjovis / Anchovies

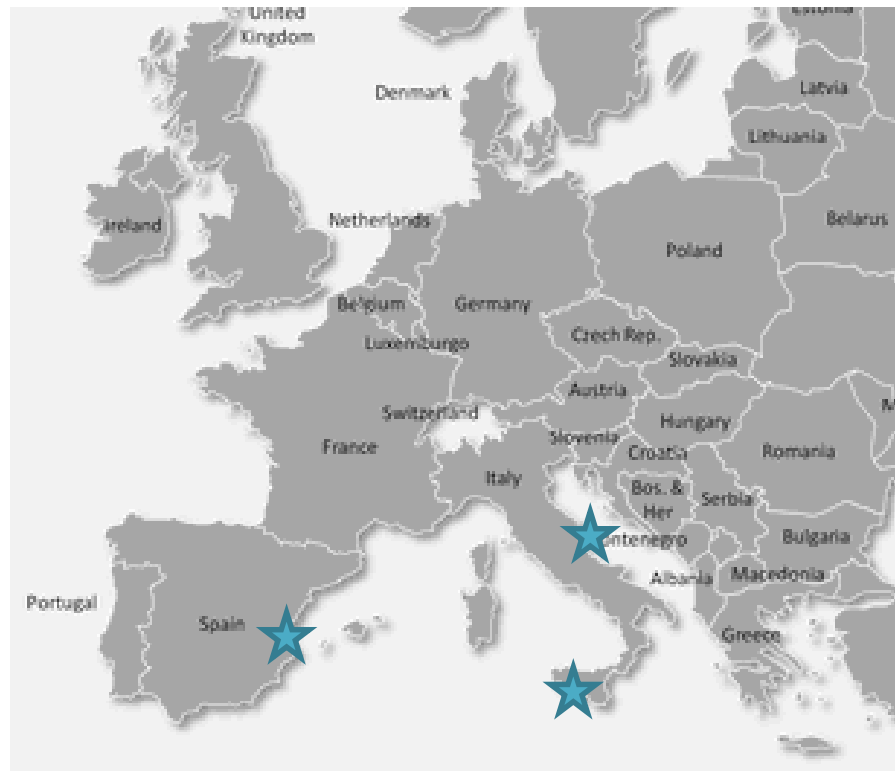
- Projekta realizācijas laikā universitātē, kopā ar pieaicinātiem speciālistiem tika izstrādātas anšovu un anšovu pastas ražošanas metodes un tehnoloģijas. Projektā iegūtie anšovi ir analogiski Vidusjūras anšoviem, bet ir izgatavoti no Baltijas jūras brētliņām
- Svarīgi atšķirt Skandināvu anšovus (ANSJOVIS - marinētas zivis) no Vidusjūras anšoviem (ANCHOVIES (vai ALICI) - sālītas, fermentētas zivis)





## Zināšanu pārņemšana

- Projekta darba ietvaros speciālisti iepazinās ar anšovu ražošanu Itālijas, Sicīlijas un Spānijas uzņēmumos.





## Rezultāts

- Izstrādātais produkts ir pagatavots no fermentētām Baltijas jūras zivju filejām\*, pēc unikālas tehnoloģijas un tiks aizsargāts Eiropas līmenī.



- \*Produkta izstrādē iespējams izmantot gan Baltijas brētliņas, gan Baltijas reņģes, kā rezultātā abu zivju maisījums ir lētāks (nav jāšķiro), kā arī papildina viens otru fermentācijas procesā.







## Veikala cenas

- Cena par 1 kg – 55 EUR, 90 EUR, 104 EUR, 107 EUR



- Anšovu ražošana no brētliņām tiešās ražošanas izmaksas – varētu sastādīt apmēram 7 EUR/kg



Latvijas  
Lauksaimniecības  
universitāte

# Paldies par uzmanību!



Lauku atbalsta dienests

NACIONĀLAIS  
ATTĪSTĪBAS  
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA  
Eiropas Jūrlietu un  
zivsaimniecības fonds





Latvijas  
Lauksaimniecības  
universitāte



Lauku atbalsta dienests

NACIONĀLAIS  
ATTĪSTĪBAS  
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA  
Eiropas Jūrlietu un  
zivsaimniecības fonds

*Šeit top  
veiksmīgas karjeras*

# Paldies par uzmanību!

E-pasts:

**Sandra.muizniece@llu.lv**







Latvijas  
Lauksaimniecības  
universitāte

**Paldies par uzmanību!**