

Industrijas vērtējums par zinātnieku piedāvātām pētījuma jomām (apkopotī 19 uzņēmumi)

Nr.p.k.	Pētījuma virzieni	Apakšnozare	Pētījuma jomas	Aptaujāto skaits, kuri atzīmēja kā vajadzīgu.
1	Pārtika un veselība			
1.1.	Funkcionāli aktīvu pārtikas produktu izstrāde.	Augu valsts izejvielas, · Miltu · Piena pārstrādes produkti; · Augļi un ogas; · Dārzeņi; · Zivis; · Garšaugi	Izejvielu un pārtikas produktu ķīmiskā sastāva izvērtēšana: -pārtikas un pārtikas augu izcelsmes izejvielu ķīmiskā sastāva noteikšana, - mikrouzturvielu noteikšana, - fenola savienojumu (proantociānīdu, flavonolu un flavonoīdu) noteikšana	10 8 3 2
1.2.	Pārtikas ķīmiskais sastāvs	· Miltu izstrādājumi; · Piena pārstrādes produkti; · Augļi un ogas; · Dārzeņi; · Gaļa un tās pārstrādes produkti; · Zivis	Tauku (augu eļļu), olbaltumvielu, ogļhidrātu ķīmiskā sastāva izvērtēšana: -tauskābes - aminoskābes	16 14 9
		Uztura bagātinātāju un funkcionālu pārtikas produktu ražošana	Dabīgo fruktānu, levāna un inulīna bioloģiskās aktivitātes izpēte	3
1.3	Pārtikas uzturvērtība			
		Pārtikas produktu sastāva datubāzes izveide	Latvijā ražoto/audzēto pārtikas produktu sastāva noteikšana, informācijas apkopošana Uztura epidemioloģija Sabiedrības, iesaistīto pušu informēšana	13 3 12
		Pārtikas patēriņa datu analīze, datubāzes izveide	Uztura epidemioloģija Riska novērtēšana, pakļautības noteiktam riskam novērtējums	3 9

2	Pārtikas drošība			
2.1.	Pārtikas izejvielu un produktu nekaitīgums	Augu un dzīvnieku valsts izejvielas, drošības pasākumi	Zoonožu izplatība un molekulārā epidemioloģija:	17
			- <i>L. monocytogenes</i> , <i>Y. enterocolitica/pseudotuberculosis</i> , <i>Campylobacter</i> spp., <i>Salmonella</i> spp. u.c. patogēnu izplatības un kontroles izpēte pārtikas industrijā;	6
			-Zoonožu ierosinātāju antimikrobiālās rezistences pētījumi;	2
			Pārtikas ķīmiskais piesārņojums, tā veidošanās risku izvērtējums.	11
		Gaļas un gaļas produktu ražošana	Augstas kvalitātes nepiesārņotas, drošas un veselīgas dzīvnieku izcelsmes pārtikas izejvielu ražošanas zinātniskā pamatojuma izstrāde	2
		Augu un dzīvnieku valsts izejvielas un produkti	Mikroorganismu standartkultūras.	2
			Mikroorganismu kultūras, to izdalīšana, mikrobioloģiskā tīrība, raksturošana, glabāšana.	2
			Mikrobioloģiskais piesārņojums.	14
			Vielu antibakteriālā un antifungālā darbība, tās specifiskums.	10
2.2.	Produktu kvalitātes izpēte- ķīmisko procesu izziņāšana		Bioķīmisko analīžu metodes: fermenti, metabolīti, produkti šūnā un vidē (ATP, ADP, AMP, NAD(P)H, ppGpp, pienskābe, piruvāts, glikozes-6-P, fruktozes-1,6-diP, glikoze, saharoze, trehaloze, dažādas aminoskābes u. c.);	3
			Mikroorganismu kultivēšana fermentācijas iekārtās : ar automātisku parametru regulāciju, periodiskā vai nepārtrauktā režīmā, nodrošinot nepārtrauktu vai periodisku C-substrātu (vai citu) pievienošanu bioreaktorā	1
			pārtikas produktu iegūšanas tehnoloģiskā procesa ietekmes uz pārtikas produktu ķīmisko piesārņojumu (furfurols un tā analog, akrilamīds, 5 HMF) pārbaude	3

			Uztura bagātinātāju, diētiskās pārtikas, dabīgā minerālūdens un citu reglamentēto pārtikas produktu sastāva izvērtēšana	6
			Tauku stabilitātes novērtēšana	6
2.3.	Pārtikas risku izzināšana	Pārtikas riski	Pārtikas risku novērtēšana	7
			Pārtikas risku paziņošana	4
3	Jaunu inovatīvu pārtikas produktu izstrāde, tehnoloģisko procesu izpēte			
		Piena, maizes, augļu un gaļas produktu ražošana	- Jaunu (t.sk. funkcionāli aktīvu) produktu izstrāde.	15
			Pārtikas produktu sensorā vērtēšana.	12
		Augu valsts izejvielas un produkti: · Graudu pārstrādes produkti; · Augļi un ogas; · Dārzeņi	Šķirņu piemērotības pārbaude	9
		Fermentētu pārtikas produktu izstrāde un procesu optimizācija.	-Oligofruktānu kā prebiotiku izmantošana pārtikas produktos. -Polisaharīda levāna, sorbitola un glikonskābes biosintēze, izmantojot <i>Z. mobilis</i> producētos fermentus. -Etanola ieguve, izmantojot <i>Z. mobilis</i> un <i>Saccharomyces cerevisiae</i> - Levāna un fruktooligosaharīdu iegūšana, izmantojot <i>Z. mobilis</i> producentus	1
		Fermentēti tradicionālie un inovatīvie produkti.	- Pienskābes baktēriju kultūru izmantošana pārtikas ražošanas procesos.	10
			-Pienskābes baktēriju, metabolītu biosintēzes optimizācija	2
			- <i>C. glutamicum</i> – visperspektīvākās “industriālās” baktērijas pielietošana aminoskābju biosintēzē.	2

			Topinambūra koncentrāta iegūšanas tehnoloģija	
4	Pārtikas produktu uzglabāšanas laika optimizācija			
		Augu un dzīvnieku valsts izejvielu un produktu uzglabāšana: · Maize; · Augļi un ogas; · Dārzeņi; · Gaļa un tās pārstrādes produkti; · Zivis	Jaunu iepakojšanas materiālu pielietojums pārtikas produktu iepakojšanai	13
		Augļu, ogu uzglabāšana	Augļu un ogu kvalitātes nodrošināšana	4