

Kalavalmisteiden turvallinen myyntiaika

Vastuuorganisaatio Lihateollisuuden Tutkimuskeskus, LTK Osuuskunta

Osapuolet Evira, Kalateollisuus

Kesto 1.3.2008 - 28.2.2010

Vastuuhenkilöt

Lihateollisuuden tutkimuskeskuksessa hankkeesta vastasi ryhmäpäällikkö Marjatta Rahkio ja Evirassa erikoistutkija Pirkko Tuominen

Budjetti

Hankkeen kokonaisbudjetti oli 81 200 €. MMM: n rahoitusosuus hankkeelle oli 47 500 €.

Hankkeen tavoitteet

Hankkeen tavoitteena oli lisätä ja varmistaa suomalaisten kalastustuotteita valmistavien elintarvikeyritysten kilpailukykyä tutkimalla ja ohjeistamalla yritysten riskinhallintaa erityisesti säilyvyyden ja myyntiajan määrittämisessä.

Menetelmät

Menetelminä käytettiin säilyvyysajan mittaamiskäytäntöjen seuraamista pilottiyrityksissä. Näiden kokemusten ja viranomaisohjeiden perusteella laadittiin ohje säilyvyysajan määrittämisestä. Lisäksi pilottiyrityksissä tutkittiin olivatko esimerkkituotteiden myyntiajat oikein asetettu. Esimerkkituotteiden avulla todennettiin myös SSSP -ohjelman toimivuutta niiden säilyvyysajan arvioimiseen.

Keskeiset tulokset

Projektin keskeisinä tuloksina todettiin kokemukseen ja käytäntöön perustuvan myyntiajan asettamisen tuottavan usein hyvän tuloksen. Lisäksi havaittiin kala-alan yritysten toimivan vastuullisesti säilyvyysaikoja asettaessaan. Säilyvyystutkimuksissa käytetään kuitenkin koko elintarvikeketjun toimintaan nähden osittain liian matalia lämpötiloja, ja käytetyt lämpötilat vaihtelivat yritysakohtaisestikin samankaltaisten tuotteiden tutkimuksissa. Säilyvyystutkimusten säännöllinen tekeminen, säilyvyysajan seuranta ja tulosten arviointi on keskiuurissakin yrityksissä vielä vähäistä, pienemmissä sitä ei tehdä juuri lainkaan.

Säilyvyystutkimusten tekemisestä on hankkeen puitteissa laadittu ohje.

Säilyvyyteen vaikuttavat seikat kuten tuotteen happamuus, vesiaktiivisuus, suolan määrä, savustuksessa muodostuvien fenolien määrä eivät useinkaan ole yrityksissä tiedossa. Suomalaisten kalastustuotteiden kilpailukyvyn lisäämiseksi tulisi lisätä kalastustuotteita valmistavien elintarvikeyritysten kalajalostusteknologian tuntemusta.

Julkaisut

Myynti- ja säilyvyysajan määrittämisestä on kirjoitettu Suomen Kalastuslehteen, KALA/FISK-lehteen ja Elintarvike ja Terveys -lehteen. Säilyvyysajan määrittämiseen liittyvät tulokset ja ohjeet tullaan julkaisemaan Eviran raporttina.

Suomeksi toimitettu SSSP -ohjelma on ladattavissa internetosoitteessa <http://sssp.dtuaqua.dk>. Lisäksi projektista ja sen tuloksista viestitään 8.6 Elintarvike- ja Terveyslehden kalakoulutuspäivässä ja pohjoismaisessa zoonosikokouksessa 9.-10.6.2010.