

Zastosowanie technologii sztucznych zmysłów do charakteryzacji mięsa sezonowanego na sucho

Mięso sezonowane na sucho charakteryzuje się specyficznymi cechami organoleptycznymi, cenionymi przez konsumentów i odróżniającymi je od innych produktów spożywczych. Zmiany te są efektem rozwoju specyficznej mikrobioty, która wpływa na kompozycję lotnych związków organicznych (ang. volatile organic compounds, VOCs). Obecnie na rynku nie ma czujników umożliwiających automatyczne określenie stopnia dojrzałości mięsa. Rozwój opartych o różne metody analityczne i sztuczna inteligencje zaawansowanych czujników typu „sztuczne zmysły” daje nadzieję na opracowanie takich narzędzi. W ramach realizacji pracy student będzie optymalizował i testował zastosowanie czujników opracowanych na Abo Akademii (Turku, Finlandia) do wykrywania związków lotnych, charakterystycznych dla mięsa sezonowanego na sucho. Praca będzie realizowana we współpracy pomiędzy Wydziałem Chemii i Wydziałem Biologii UW."