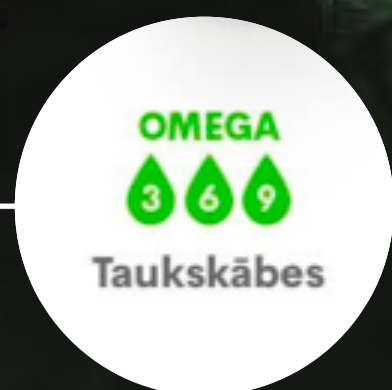




KANĒPJU SĒKLU KVALITĀTES PRASĪBAS UN PĀRSTRĀDE

Ivars Auziņš



Kvalitātes kontrole

ORGANOLEPTIKA

KANĒPJU SĒKLAS

Izskats, struktūra – sēklas 2-4 mm

Garša un smarža – riekstu

Krāsa – pelēka



Tika apskatītas sekojošas šķirnes gan ar konvenciālajiem, gan bioloģiskajiem paraugiem:
FINOLA, ADZELVIEŠI, PŪRIŅI, SIDRABI, ZENIT, LOJAS.

Kvalitātes kontrole

FIZISKĀ KVALITĀTE

Tīras
kaņepju
sēklas



Kaņepju
sēklas ar
piemaisījumiem



Kvalitātes kontrole

ORGANOLEPTIKA



LOBĪTAS KAŅEPJU SĒKLAS

Izskats, struktūra – sēklas 2 mm

Garša un smarža – riekstu

Krāsa – baltas sēklas ar vietām zaļiem apvalkiem

Kvalitātes kontrole

ORGANOLEPTIKA

KANĒPJU SĒKLU EĻĻA

Izskats, struktūra – tumši zaļa eļļa

Garša un smarža – riekstu



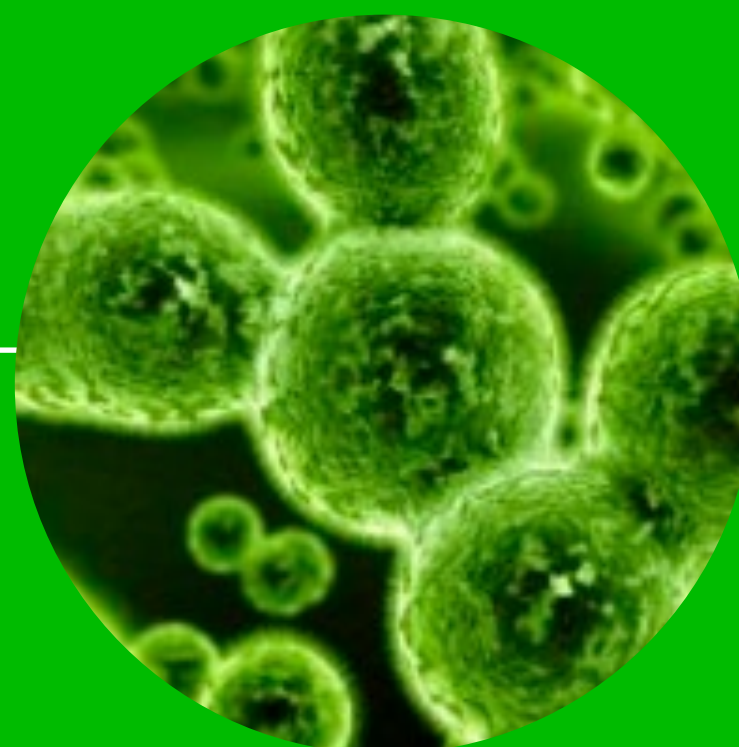
Kvalitātes kontrole

ĶĪMISKĀ KVALITĀTE

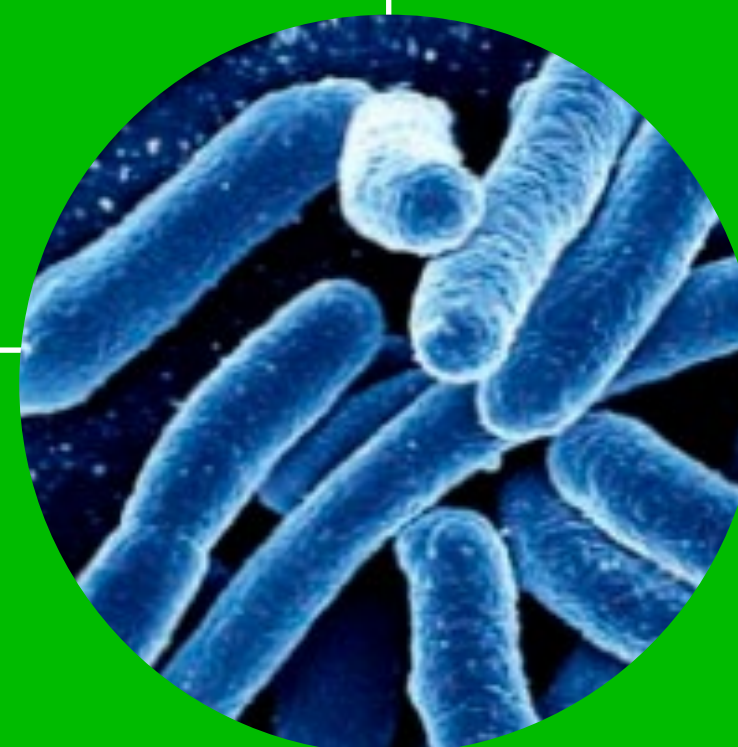
Mikrobioloģija



Salmonella
nav 25 g



Raugu un pelējumu
skaits ne vairāk kā
5 x 100 kvv / 1 g



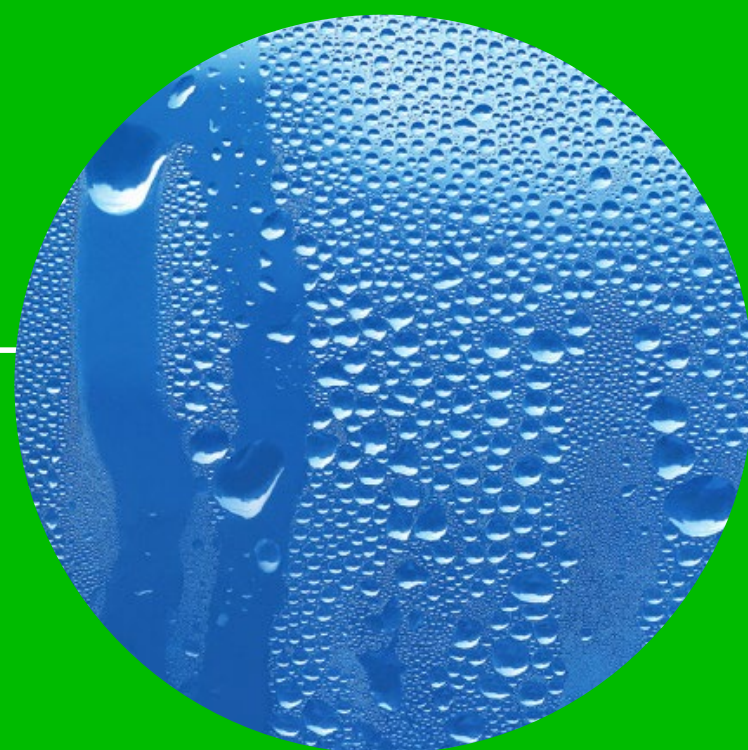
E.Coli <10
KVV/1g



Listerya
Monocytogenes
nav 25 g

Kvalitātes kontrole

ĶĪMISKĀ KVALITĀTE



Mitrums ne
vairāk kā 8 %



Glutēns
< 20 mg/kg



Peroksīdu skaitlis
(ne vairāk kā 15)
un skābes skaitlis
(ne vairāk kā 4,0)



Alfatokosīnu summa
(B1 + B@ + G1 + G2)
<4 µg / kg

Ražošanas process

LOBĪŠANA



kaņepju sēklas



lobītas kaņepju sēklas



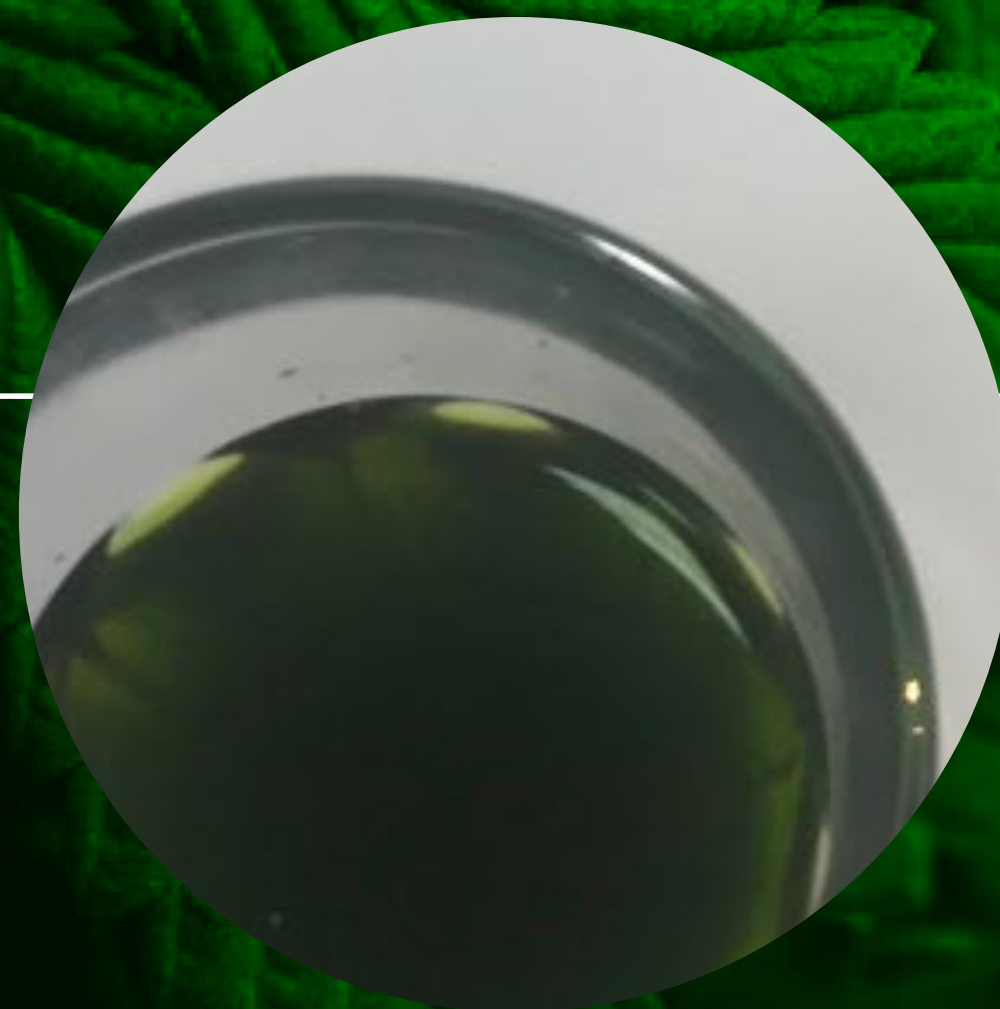
kaņepju šķiedrvielas

Ražošanas process

EĻĻAS SPIEŠANA



kaņepju sēklas



kaņepju sēklu eļļa



rauši

Ražošanas process

MALŠANA UN SIJĀŠANA



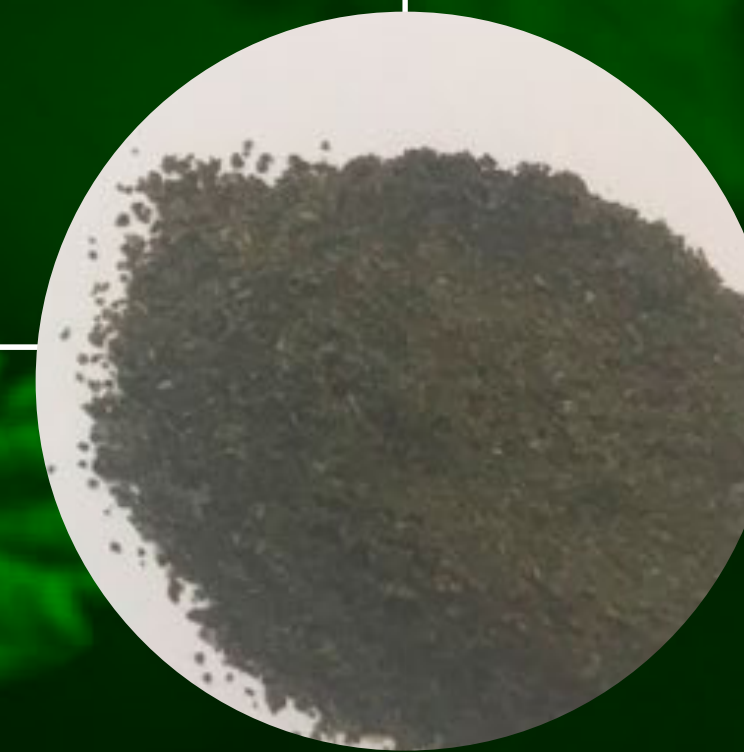
Rauši



kaņepju proteīns
un šķiedrvielas



kaņepju
proteīns



kaņepju
šķiedrvielas



SIA TRANSEMP

Ivars Auziņš +371 2947 0728
transhemp@gmail.com

TRANSEMP SIA