

Promocja innowacyjnych rozwiązań technicznych i organizacyjnych w sektorze przetwórstwa żywności

Z obowiązujących systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa produktów żywnościowych wynika, iż na wszystkich etapach procesu technologicznego produkcji żywności, muszą zostać zapewnione wysokie standardy bezpieczeństwa. Obowiązujące normy ujęte są w: Systemie Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP, międzynarodowych standardach jakości dla produktów rolnych, ogrodniczych i akwakultur GLOBALGAP, czy światowych standardach żywności BRC, wymaganych przez większość hipermarketów pochodzenia brytyjskiego.

Promocja marki

Polska żywność cieszy się rosnącym zaufaniem europejskich konsumentów, mamy, więc szansę stać się rozpoznawalnym producentem bezpiecznej żywności. Ale, cel ten można osiągnąć stosując w przetwórstwie żywności innowacyjne rozwiązania techniczne i technologiczne skutecznie zapobiegające obniżeniu jakości produktów. Według Andrzeja Świderskiego, głównego menedżera mieszczącej się w Londynie jednej z największych polskich piekarni, wciąż brakuje jasnej strategii promocji polskich produktów żywnościowych. W nowym okresie wsparcia 2014–2020 w programach operacyjnych zwraca się szczególną uwagę na potrzebę promocji marki polskich produktów wysokiej jakości w ramach tzw. internacjonalizacji MŚP. Planowana jest promocja małych przetwórci bazujących na lokalnych producentach oraz zwiększenie popytu na ekologiczne produkty rolne i spożywcze. Sprzedaż bezpośrednia od producentów żywności, traktowana jest, jako alternatywne rozwiązanie dla globalizacji handlu importowaną żywnością.

Trendy żywieniowe

Zdaniem specjalisty (*dr hab. Wojciecha Kolanowskiego z Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego*), trendy żywieniowe w Polsce, jakie pojawiają się i będą obowiązywały przez długi czas to przede wszystkim: zwiększający się popyt na „żywność wygodną”, „żywność funkcjonalną”, produkty i potrawy regionalne, suplementy podnoszące sprawność i odporność organizmu, a także napoje, zwłaszcza z grupy żywności funkcjonalnej. Przewiduje się, że produkcja żywności wygodnej będzie się dynamicznie rozwijała ze względu na możliwości zastosowania nowych technologii, takich jak: nietermiczne metody przetwarzania, niekonwencjonalne metody ogrzewania, z dodatkiem naturalnych substancji hamujących lub niszczących drobnoustroje lub substancji biologicznie aktywnych, osłonek jadalnych lub opakowań aktywnych.

Definicje żywności

W prawie Unii Europejskiej definicja żywności została podana w Rozporządzeniu Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. w artykule 2 *żywność* - oznacza jakiegokolwiek substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub, których spożycia przez ludzi można się spodziewać.

Żywność można podzielić na:

- nieprzetworzoną, przeznaczoną do bezpośredniego spożycia w postaci naturalnej, np. warzywa, owoce, zioła itp.
- przetworzoną, w postaci nienaturalnej i najczęściej konserwowaną, np. konserwy, dżemy, przetwory itd.

Żywnością wygodną - określane są produkty spożywcze otrzymywane w wyniku przetwarzania surowców z wykorzystaniem operacji zalecanych przez dobrą praktykę technologiczną, które nadają wyrobom pożądaną trwałość i umożliwiają szybkie przygotowanie z nich lub w połączeniu z innymi przetworzonymi składnikami bezpiecznych posiłków.

W zależności od stopnia przetworzenia wyróżnia się żywność gotową do: obróbki wstępnej, obróbki kulinarnej, obróbki termicznej, podgrzania lub spożycia. Żywnością wygodną mogą być: składniki potraw lub pełne posiłki, produkty poprawiające apetyt, w tym przekąski (jako: zupy, kremy, potrawki, buliony), dania główne (mięsne, rybne, drobiowe, mączne, ziemniaczane), dania dietetyczne, dania warzywne, sałatki rybne, pieczywo i ciasta, desery, napoje bezalkoholowe w formie koncentratów zagęszczonych lub proszków szybko rozpuszczalnych (instant). Produkty spożywcze otrzymywane w wyniku takiego przetwarzania surowców są porcjowane i pakowane w sposób szczególnie dogodny dla konsumenta, w celu umożliwienia szybkiego przygotowanie z nich posiłków.

Żywnością funkcjonalną - nazywaną także żywnością prozdrowotną są określane specjalnie opracowane produkty spożywcze, które wykazują udokumentowany, korzystny wpływ na zdrowie, większy niż ten, który wynika z zawartości składników odżywczych tradycyjnie uznawanych za niezbędne. Żywność może być uznana za funkcjonalną, jeżeli udowodniono jej korzystny wpływ na jedną lub więcej funkcji organizmu ponad efekt odżywczy. Wpływ ten polega na poprawie stanu zdrowia oraz samopoczucia i/lub zmniejszaniu ryzyka chorób.

Żywność funkcjonalna może być projektowana do określonych potrzeb organizmu. Zawiera makro i mikroskładniki odżywcze pochodzenia naturalnego, celowo do niej dodane, pozwalające na polepszenie jej właściwości zdrowotnych.

Przetwórstwo i marketing produktów rolnych wspierane w ramach PROW 2014-2020

O wsparcie będą mogli ubiegać się mikroprzedsiębiorcy prowadzący działalność w zakresie przetwórstwa, przygotowania do sprzedaży i wprowadzania do obrotu produktów rolnych, także rolnicy prowadzący dodatkową działalność gospodarczą (ubezpieczeni w KRUS) oraz rolnicy deklarujący podjęcie działalności w ww. zakresie. Jednym z kryteriów wyboru operacji będzie oczywiście innowacyjność. Szczegółowa definicja innowacji w zakresie tego poddziałania zostanie określona na poziomie przepisów krajowych.

W ramach działania „*Wsparcie inwestycji w przetwarzanie produktów rolnych, obrót nimi lub ich rozwój*”, wspierane będą inwestycje w sektorach przetwórstwa: mleka, mięsa, owoców i warzyw, zbóż, ziemniaków, jaj, miodu, lnu i konopi, roślin oleistych, wysokobiałkowych, przetwarzania produktów rolnych na cele energetyczne, a także usługowego zamrażania wraz z przechowywaniem produktów rolnych. Pomocą finansową objęte będą operacje dotyczące sprzedaży hurtowej produktów rolnych: owoców i warzyw, kwiatów i roślin, mleka i wyrobów mleczarskich, mięsa i wyrobów z mięsa, zboża, rzepaku, szyszek chmielowych oraz materiału siewnego roślin rolniczych i warzywnych. Szczegółowy wykaz rodzajów działalności według Polskiej Klasyfikacji Działalności objętych pomocą w niniejszym działaniu oraz zakres kosztów kwalifikujących się do refundacji, zostaną określone w przepisach wykonawczych.

W ramach podejścia LEADER w przypadku operacji polegających na tworzeniu tzw. inkubatorów kuchennych przetwórstwa lokalnego, o wsparcie będą mogły ubiegać się podmioty utworzone w celu organizacji takiej działalności, posiadające zdolność do czynności prawnych. Zgodnie z definicją „*inkubatorek kuchennym*” nazwany został podmiot działający w celu udostępnienia lokalnym producentom rolnym lub małym przetwórcom pomieszczeń, wyposażonych w urządzenia i maszyny niezbędne do przetwarzania i przygotowania

produktów rolnych do sprzedaży. Pomieszczenia te będą musiały spełniać wymagania weterynaryjne, sanitarne i ochrony środowiska. Wspierane będą operacje zgodne z lokalną strategią rozwoju określoną przez lokalne grupy działania, uzasadnione ekonomicznie, spełniające wymagania dot. prowadzenia danej działalności gospodarczej określone prawem.

Wsparcie przedsiębiorców w Regionalnego Programu Operacyjnego dla Województwa Dolnośląskiego 2014–2020

Przedsiębiorcy będą się mogli ubiegać o wsparcie na realizację projektów inwestycyjnych w ramach Oś 1 „Przedsiębiorstwa i innowacje”. Wsparcie dotacyjne otrzymają wyłącznie projekty inwestycyjne wspierające innowacyjność produktową, prowadzące do wprowadzenia na rynek nowych lub ulepszonych produktów lub usług, oraz innowacyjność procesową, polegającą na dokonywaniu w przedsiębiorstwie zasadniczych zmian procesu produkcyjnego lub sposobu świadczenia usług.

Źródła informacji o innowacjach i ich znaczenie

Innowacyjność jest bardzo ważnym czynnikiem, mającym wpływ na efektywność i przewagę konkurencyjną przedsiębiorstw działających w branży przetwórstwa rolno-spożywczego.

W ocenie przedsiębiorców, największe znaczenie w zakresie zdobywania informacji o innowacjach, mają: targi, konferencje, wystawy i czasopisma naukowe. Korzyścią dla przedsiębiorcy uczestniczącego w imprezie targowej jest możliwość nawiązania kontaktów biznesowych z przedstawicielami rynku krajowego oraz z partnerami zagranicznymi, szansa na podjęcie współpracy z sieciami handlowymi oraz okazja do poznania nowości produktowych.

Informacje o terminach Targów Żywności i napojów na świecie 2015 można znaleźć na stronie <http://www.imprezytargowe.pl/>. W Polsce w tym roku organizowane będą jeszcze Polagra Food Międzynarodowe Targi Wyrobów Spożywczych w okresie 21-24 września 2015 Poznań oraz VIII Międzynarodowe Targi Żywności Ekologicznej i Regionalnej NATURA FOOD w dniach 2-4 października 2015 Łódź.

Innowacyjne polskie technologie

Czołową międzynarodową imprezę wystawienniczą w dziedzinie wynalazczości, poświęconą transferowi technologii i wdrażaniu postępu technicznego stanowią organizowane w Brukseli Światowe Targi Wynalazczości, Badań Naukowych i Nowych Techniki „Brussels Innova”. W 2014 roku nagrodzone zostały polskie wynalazki dot. technologii przetwórstwa mięsa, opracowane przez pracowników Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Instytutu Genetyki i Hodowli Zwierząt PAN w Jastrzębcu, takie jak:

- „Innowacyjny sposób produkcji wysokojakościowego wędzonego wyrobu o kontrolowanej alergenicności z mięsa strusiego i wieprzowego zapakowanego w opakowania pozwalające na wydłużenie terminu przydatności do spożycia” otrzymał złoty medal z Wyróżnieniem,
- „Sposób produkcji wędzonego wysokojakościowego wyrobu z mięsa strusiego” otrzymał Srebrny Medal,
- „Produkcja kulinarnego mięsa wieprzowego o podwyższonej wartości odżywczej i prozdrowotnej oraz o podwyższonych parametrach przydatności technologicznej” otrzymała Brązowy Medal.

Na polskim rynku działają Firmy, które projektują, produkują i sprzedają dobrej jakości sprzęt gastronomiczny oraz maszyny dla przemysłu spożywczego i gastronomii. Dobór urządzeń jest uzależniony od wybranej technologii przetwarzania żywności. Projektując linię technologiczną należy wziąć pod uwagę cały proces technologiczny uwzględniający wszystkie etapy obróbki surowców oraz zastosowania gotowych produktów. Wybrana technologia powinna

gwarantować otrzymanie nowego produktu finalnego o ulepszonych cechach, pakowanego w sposób bezpieczny i dogodny dla konsumenta.

Przykłady maszyn i urządzeń technicznych stosowanych w sektorze produkcji żywności

- maszyny termoformujące - pakowaczki rolowe przystosowane do termicznego formowania i zamykania opakowań z miękkiej folii, przeznaczone do pakowania produktów spożywczych w próżni, gazie lub atmosferze zmodyfikowanej (MAP).
- linie produkcyjne i nowe technologie dostępna na rynku - formierki do pierogów, uszek, pasztecików, kopytek, klusek leniwych, pyz nadziewanych i knedli, do naleśników, nadziewania pączków, rurek z kremem, warzyw i owoców, makaroniarki, naleśnikarki, pompy do cieczy gęstych i farszy, głowice do formowania osłonek białkowych, przecieraczki do owoców, wyciskarki do kapusty, separatory do oddzielania mięsa od kości, linie do gotowania pierogów.
- urządzenia do ekstruzji i ekspandowania do produkcji chrupek z surowców pochodzenia roślinnego, urządzenia do liofilizacji lub zmniejszania zawartości wody z żywności z zastosowaniem nowych metod suszarniczych, urządzenia do zamrażania żywności z zastosowaniem różnych technik mrożenia, urządzenia do zastosowania gazów (jak: ozon, CO₂) oraz urządzenia do zastosowania niskich lub wysokich ciśnień.
- linie do przerobu i pakowania ziemniaków, cebuli, marchwi, pietruszki, buraczków i innych warzywa, takie jak: wagi szufladkowe do warzyw, szczotkarki, obieraczki do cebuli itp.

Rolników, pragnących poznać tajniki przetwórstwa na poziomie gospodarstwa informujemy, że w Centrum Doradztwa Rolniczego Oddział w Radomiu prowadzone są szkolenia praktyczne w zakresie małego przetwórstwa mięsa, mleka, przemiału zbóż oraz produkcji soków owocowych. Informacje o Centrum Praktycznego Szkolenia w Zakresie Małego Przetwórstwa na stronie <http://cpsz.cdr.gov.pl/>.

Opracowanie
Ryszard Targosz

Źródła informacji:

<http://przemyslspozywczy.eu>

<http://www.spinno.pl>

<http://eedri.pl/>

<http://www.innowacje.kujawsko-pomorskie.pl>

<http://razemdlabiznesu.pl/>

<http://www.wne.sggw.pl/>

www.innopena.pl

Mirosław Wasilewski, Anna Wasilewska, Agnieszka Bezat Katedra Ekonomiki i Organizacji Przedsiębiorstw Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Innowacyjność przedsiębiorstw przetwórstwa rolno-spożywczego: stan wiedzy i kierunki dalszych badań

„Żywność wygodna i żywność funkcjonalna” Praca zbiorowa pod redakcją prof. dra hab. Franciszka Świderskiego WNT Warszawa