

## Przetwórstwo owoców i warzyw w jednym obiekcie

**Jeden obiekt, wiele możliwości - tak można podsumować inwestycję Instytutu Ogrodnictwa – Państwowego Instytutu Badawczego w Skierniewicach w Centrum Przetwórstwa Produktów Ogrodniczych\* (CPPO). Obiekt ma być otwarty już jesienią br. Oferta CPPO będzie skierowana przede wszystkim do podmiotów gospodarczych, a także do sektora publicznego, w tym uczelni wyższych i instytutów naukowych. Instytut w ten sposób chce podążać za potrzebami związanymi ze zwiększonym zapotrzebowaniem na przetwory owocowe, warzywne i warzywno-owocowe, w tym soki przecierowe, smoothie czy susze. Rośnie liczba podmiotów zainteresowanych wdrażaniem systemów ich produkcji w kraju i zagranicą.**

*W ramach Projektu zostanie wybudowany obiekt spełniający wymagania dla produkcji spożywczej stawiane przez Główny Inspektorat Sanitarny o powierzchni około 1400 m<sup>2</sup>. Najważniejszą częścią obiektu będą dwie wydzielone specjalistyczne hale technologiczne spełniające wymagania procesowe dla produkcji najważniejszych typów przetworów owocowych i warzywnych, w tym soków przecierowych oraz do wytwarzania suszy owocowych i warzywnych - przekazała prof. dr hab. Dorota Konopacka, dyrektor Instytutu Ogrodnictwa - PIB. Najważniejszy z ciągów produkcyjnych to kompletna linia do wytwarzania soków NFC (ang. *Not From Concentrate*). Dodatkowe maszyny to m.in. multiprocesor do wytwarzania puree, dżemów i galaretek. Kolejna maszyna, jaka znajdzie się na wyposażeniu CPPO to konwekcyjna komorowa suszarka do warzyw i owoców z możliwością wspomaganie procesu promieniowaniem podczerwonym. Dopełnieniem ciągu technologicznego i parku maszynowego zainstalowanego w halach będzie, zaprojektowana specjalnie dla CPPO, linia do mycia owoców i warzyw z systemem bubblewasher dedykowana dla miniprzetwórni. Podążając za potrzebami rynku chcemy także hale wyposażać w inne, dodatkowe urządzenia, jak np. urządzenie do odwadniania osmotycznego owoców i warzyw. Prof. Dorota Konopacka poinformowała także, że: *na wyposażeniu CPPO znajdzie się m.in. autoklaw zanurzeniowy do utrwalania przetworów z warzyw, dla których w przeciwieństwie do przetworów z owoców, klasyczny proces pasteryzacji nie gwarantuje bezpieczeństwa mikrobiologicznego. Zarówno dla produktów suchych i płynnych, będzie możliwość ich**



*pakowania w saszetki typu doypack. Jest to obecnie jeden z najczęściej wykorzystywanych systemów pakowania produktów gotowych do spożycia, jak właśnie suszone owoce i warzywa czy różnego rodzaju puree.*

Oprócz części technologicznej w ramach Centrum przewiduje się utworzenie działu ukierunkowanego na badania preferencji innowacyjnych przetworów z owoców i warzyw. Usytuowanie działu badań konsumenckich w fizycznym sąsiedztwie działu technologicznego będzie umożliwiało wprowadzanie i testowanie nowych metod badawczych wykraczających poza rutynowe podejście i umożliwiające zdobycie nowej wiedzy. *Zakładamy, że produkty które będą powstawać w CPPO mają być atrakcyjne dla odbiorców zarówno pod względem jakości odżywczej, jak i funkcjonalności. To oczywiście przełoży się na zwiększenie spożycia owoców i warzyw, oraz zwiększenie popytu na produkty z nich wytwarzane. Mając do dyspozycji park maszynowy i technologiczny możemy pracować nad zwiększaniem asortymentu znanych produktów, jak soki NFC, smoothie czy dżemy, ale też opracowywaniem technologii dla nowych, innowacyjnych. Chcemy rozwijać się na rynku produktów premium czy żywności funkcjonalnej, ale także brać udział w tworzeniu żywności specjalnego przeznaczenia* – dodała prof. Dorota Konopacka.

*Materiał prasowy Instytutu Ogrodnictwa – Państwowego Instytutu Badawczego w Skierniewicach*



Projekt  
nowotworzonego  
Centrum  
Przetwórstwa  
Produktów  
Ogrodniczych przy  
Instytucie  
Ogrodnictwa -  
Państwowego  
Instytutu  
Badawczego w  
Skierniewicach

*\*Inwestycja jest realizowana przez Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach w ramach projektu dofinansowanego z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014 – 2020.*