

## **Zadanie 9.2. Zrównoważona produkcja artykułów żywnościowych na poziomie lokalnych społeczności.**

**Cel zadania:** 1) Określenie możliwości zagospodarowania gatunków mniej znanych takich jak: jagoda kamczacka oraz pigwa/pigwowiec do wytwarzania produktów spożywczych o zwiększonej wartości przeciwutleniającej. Scharakteryzowanie owoców pod kątem zawartości składników bioaktywnych, składu mineralnego oraz wartości odżywczej (2-5 odmian dla gatunku). 2) Przeprowadzenie prac badawczych ukierunkowanych na opracowaniu receptur przetworów typu przecier owocowy (w 2023 r. – połączenie jagody kamczackiej oraz pigwy lub pigwowca z innymi owocami m.in.: jabłko, czarna porzeczka, truskawka). 3) Przeprowadzenie prac badawczych ukierunkowanych na opracowaniu receptur przetworów typu smoothie warzywne (w sezonie 2023 – połączenie jagody kamczackiej oraz pigwy lub pigwowca z warzywami m.in.: marchew, pomidor, z ewentualnym dodatkiem innych owoców). Przeprowadzenie analizy składu chemicznego opracowanych przetworów typu przecier i smoothie owocowo-warzywne oraz poddanie ich ocenie sensorycznej przez panel ekspertów. 4) Opracowanie zaleceń dotyczących sposobów zagospodarowania wybranych owoców i warzyw w świetle ograniczania strat i marnotrawienia żywności. Opracowanie rekomendacji dotyczących właściwego przechowywania surowca, przetwarzania, jak również zagospodarowania odpadów powstających podczas przetwarzania. Wskazanie technicznych rozwiązań umożliwiających minimalizowanie bioodpadów i zużycia wody.

### **Opis zadania – zakres rzeczowy planowany na 2023 rok:**

- 1) opracowanie technologii wytwarzania owocowo-warzywnych produktów prozdrowotnych o zwiększonej funkcjonalności dla przetwórstwa w małej skali; wykorzystanie owoców gatunków mniej znanych np. jagoda kamczacka, pigwa/pigwowiec;
  - a) charakterystyka surowca odmian jagody kamczackiej oraz pigwy lub pigwowca pod kątem zasobności w składniki mineralne, w związki fenolowe, w tym antocyjany w odmianach o ciemnym zabarwieniu, kwasy tłuszczowe, witaminy i cukry;
  - b) opracowanie receptur przetworów typu przecier owocowe;
  - c) opracowanie receptur przetworów typu smoothie owocowo-warzywne;
- 2) opracowywanie zaleceń dla technologii przetwarzania surowców ogrodnich zmierzających do minimalizacji bioodpadów i zużycia wody na potrzeby Rolniczego Handlu Detalicznego i skracania łańcuchów dostaw żywności;
  - a) opracowanie broszury dotyczącej technicznych rozwiązań umożliwiających minimalizowanie bioodpadów i zużycia wody przy produkcji i przetwarzaniu owoców;
  - b) organizacja warsztatów edukacyjnych w Centrum Przetwórstwa Produktów Ogrodnich w celu przekazania informacji dotyczących prawidłowego przetwarzania owoców i warzyw z uwzględnieniem aspektów zarówno jakości produktu jak i jego bezpieczeństwa, jak również minimalizacji bioodpadów. Odbiorcami warsztatów będą osoby związane z lokalnym, przydomowym przetwórstwem owoców i warzyw.

### **Planowane na 2023 r. mierniki dla zadania 9.2.:**

1. liczba opracowanych receptur: 3 receptury
2. liczba opracowanych broszur: 1 broszura
3. liczba przeprowadzonych warsztatów edukacyjnych: 1
4. liczba publikacji popularno-naukowych: 1