

CENTRUM PRZETWÓRSTWA PRODUKTÓW OGRODNICZYCH

Centrum Przetwórstwa Produktów Ogrodniczych (CPPO) przy Instytucie Ogrodnictwa – PIB, to nowocześnie zaprojektowany obiekt, który pełni funkcje badawczo-rozwojowe ukierunkowane na prowadzenie badań i kreowanie innowacji w projektowaniu produktów żywnościowych na bazie owoców i warzyw z wykorzystaniem aktualnych i perspektywicznych technologii gwarantujących wysoką jakość i bezpieczeństwo.

Oferta CPPO jest skierowana przede wszystkim do podmiotów gospodarczych, a także do sektora publicznego, w tym uczelni wyższych i instytutów naukowych.

W ramach Projektu, współfinansowanego z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego 2014-2020, wybudowano obiekt spełniający wymagania dla produkcji spożywczej o powierzchni około 1500 m². Główną jego część stanowią dwie wydzielone, specjalistyczne hale technologiczne spełniające wymagania procesowe dla produkcji najważniejszych kategorii przetworów owocowych i warzywnych, w tym soków przecierowych oraz do wytwarzania suszy owocowych i warzywnych. 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, to konwekcyjna komorowa suszarka do warzyw i owoców z możliwością wspomaganie procesu promieniowaniem podczerwonym. Dopełnieniem ciągu technologicznego i parku maszynowego zainstalowanego w halach jest zaprojektowana, specjalnie dla CPPO, linia do mycia owoców i warzyw z systemem 'buble washer' dedykowana dla mini-przetwórni. Podążając za potrzebami rynku hale będą wyposażone sukcesywnie w inne, dodatkowe urządzenia, jak np. demonstracyjne urządzenie do odwadniania osmotycznego owoców i warzyw.

Na wyposażeniu CPPO znajduje 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 powstaje dział ukierunkowany na badania preferencji konsumenckich innowacyjnych przetworów z owoców i warzyw. Usytuowanie działu badań sensorycznych i konsumenckich w fizycznym sąsiedztwie działu technologicznego umożliwia wprowadzanie i testowanie nowych metod przetwórczych wykraczających poza rutynowe podejście i elastyczne kreowanie innowacyjnych produktów o szczególnych cechach jakościowych, spełniających oczekiwania odbiorcy końcowego. Zakładamy, że produkty które powstaną w CPPO będą atrakcyjne dla odbiorców zarówno pod względem jakości odżywczej, jak i funkcjonalności, co ma szansę przełożyć się na zwiększenie spożycia owoców i warzyw, oraz na 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 produktów na bazie surowców ogrodniczych. Przewidujemy, że Centrum będzie rozwijać się na rynku produktów premium oraz żywności funkcjonalnej, a także brać udział w tworzeniu żywności specjalnego przeznaczenia.

Akronim projektu: CPPO

Nazwa programu: Regionalny Program Operacyjny Województwa Łódzkiego 2014-2020

Wykonawca: Instytut Ogrodnictwa – PIB

Kierownik projektu: prof. dr hab. D. Konopacka

Okres realizacji: 30.04.2019 - 28.02.2022

Nr umowy: RPLD.01.01.00-10-0010/18-00