

## Informacja prasowa

### Polskie owoce i warzywa inspirują francuskich kucharzy

Przetwórstwo owoców i warzyw w kontekście oferowania najlepszych produktów konsumentom, jest jednym z zainteresowań badawczych naukowców z Instytutu Ogrodnictwa – Państwowego Instytutu Badawczego. I to właśnie ta dziedzina nauki jednym z aspektów projektu HortiFoodTrends, dzięki któremu badacze ze Skierniewic wymieniają się wiedzą i doświadczeniem z zagranicznymi partnerami.

Przedstawiciele polskiego zespołu badawczego – Sebastian Siarkowski i Dawid Wieloch – w styczniu 2025 roku odbyli staż w Centre de Recherche de L'institut LYFE (francuski partner projektu). Celem stażu było poznanie praktycznego zastosowania laboratorium typu Living Lab i przeniesienie dobrych praktyk do działalności Instytutu Ogrodnictwa – PIB w Skierniewicach.

Pracownicy Instytutu mieli okazję zapoznać się z wymaganiami technicznymi i logistycznymi, jakie są niezbędne do stworzenia odpowiednich warunków do prowadzenia wieloetapowych badań konsumenckich mających na celu zbadanie potrzeb odbiorców oraz dostosowanie ich oczekiwań do proponowanych dań czy produktów.

*Sebastian Siarkowski zwraca szczególną uwagę na praktyczne możliwości zastosowania zdobytej wiedzy w przetwórstwie owoców i warzyw. Podczas stażu w Instytucie LYFE mieliśmy okazję obserwować, jak kluczowe znaczenie ma integracja nowoczesnych rozwiązań z tradycyjnymi produktami. Współpraca z francuskimi partnerami umożliwia nam lepsze zrozumienie mechanizmów wykorzystania badań konsumenckich do opracowywania innowacyjnych i nietuzinkowych produktów w branży spożywczej. Projekt HortiFoodTrends koncentruje się na wymianie wiedzy i dobrych praktyk, mając na celu efektywne wdrażanie wyników badań do zastosowań rynkowych. Kluczowym elementem tego procesu jest koncepcja Living Lab, czyli przestrzeń, w której rozwijane i testowane są innowacje we współpracy z konsumentami w rzeczywistych warunkach użytkowania. Podejście to umożliwia iteracyjne doskonalenie produktów na podstawie rzeczywistych potrzeb użytkowników, zwiększając ich akceptację rynkową oraz skuteczność wdrożeń. Współpraca z konsumentami od wczesnych etapów rozwoju produktu pozwala*



Ten projekt otrzymał dofinansowanie z programu Unii Europejskiej Horyzont Europa w ramach umowy o dotację nr 101159293. (HortiFoodTrends).

Projekt jest finansowany przez Unię Europejską. Wyrażone poglądy i opinie są jednak wyłącznie poglądami autora (autorów) i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy Unii Europejskiej. Ani Unia Europejska, ani organ udzielający dotacji nie ponoszą za nie odpowiedzialności.

*nie tylko na optymalizację jego cech sensorycznych i funkcjonalnych, ale także na dostosowanie ich do zmieniających się preferencji rynkowych, co stanowi istotny czynnik sukcesu w branży spożywczej.*

Jednym z obszarów szkolenia stażowego było przygotowanie potraw z produktów przywiezionych przez polskich uczestników oraz przeprowadzenie panelu sensorycznego w celu oceny m.in. walorów smakowych i estetycznych przygotowanych potraw. Polskie przetwory zainspirowały francuskich kucharzy do przygotowania 2 dań wytrawnych: grzybowe velouté z kremem z jagody kamczackiej, Empanadas z kiszoną kapustą oraz dipem z aronii oraz 2 propozycji na słodko - sernik baskijski z aronią podany z Coulis aroniowym i ozdobiony chipsami z jabłek oraz ptyś z kremem z jagody kamczackiej.

Oceny przygotowanych potraw dokonała grupa focusowa w celu zebrania szczegółowych informacji pozwalających dopracowanie przepisów, określenie grupy odbiorców (goście restauracji, kawiarni lub zastosowanie w domowej kuchni), pory roku i dnia, w których danie mogłoby być serwowane, dostosowanie konsystencji oraz walorów smakowych.

Dawid Wieloch podsumowując staż zauważa: *Współpraca z francuskimi kucharzami była niezwykle inspirująca. Zaskoczyło mnie, jak duże zainteresowanie wzbudziły polskie produkty. Przemysłane badania sensoryczne, jakie przeprowadziliśmy, pozwoliły nam zebrać cenne informacje, które w przyszłości pomogą lepiej dostosować nasze przetwory do potrzeb różnych grup odbiorców. Pozwoliło to także stworzyć nową perspektywę na wykorzystanie owoców jagodowych w kuchni, nie tylko w Polsce, ale również za granicą.*

HortiFoodTrends jest międzynarodowym projektem badawczym koordynowanym przez Instytut Ogrodnictwa - PIB w Skierniewicach. Zgodnie z założeniami realizatorów, badania i transfer wiedzy w formie projektu będą trwały do końca maja 2027 r., a łączna wartość projektu to niemal 1,5 mln. Euro. Projekt finansowany jest z Funduszy Europejskich w ramach programu Horyzont Europa.

Więcej o projekcie na [www.hortifoodtrends.eu](http://www.hortifoodtrends.eu).

**Kontakt dla mediów:**

Natalia Popłonikowska

[natalia.poplonikowska@inhort.pl](mailto:natalia.poplonikowska@inhort.pl)

+ 48 509 896 043



Ten projekt otrzymał dofinansowanie z programu Unii Europejskiej Horyzont Europa w ramach umowy o dotację nr 101159293. (HortiFoodTrends).

Projekt jest finansowany przez Unię Europejską. Wyrażone poglądy i opinie są jednak wyłącznie poglądami autora (autorów) i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy Unii Europejskiej. Ani Unia Europejska, ani organ udzielający dotacji nie ponoszą za nie odpowiedzialności.