

Polski Ocet Owocowy



Polski ocet owocowy

Współpraca PROW 2014-2020:

1. Łódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Bratoszewicach (ul. Nowości 32, 95-011 Bratoszewice)

2. Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. Wacława Dąbrowskiego (05-532 Warszawa, ul. Rakowiecka 36, Zakład Jakości Żywności al. Piłsudskiego 84, 92-202 Łódź)

3. Gospodarstwo sadownicze MB Monika Bankiewicz (Komorów 4, 26-432 Wieniawa)

4. „Strzelsok” Jarosław Strzelecki (Paplinek 9, 96-111 Kowiesy)

5. Ireneusz Gorgol Firma "GORGOL" (ul. Kmicica 37, 42-202 Częstochowa)

6. Przedsiębiorstwo Handlowo-Usługowe Daniel Byster (Franopol 3, 96-200 Rawa Mazowiecka)





Przygotowanie Konsorcjum

- **Postawienie problemu badawczo – wdrożeniowego**
- **Przygotowanie rozwiązań technologicznych**
- **Rozmowy z liderem i przyszłymi konsorcjantami – spotkania**
- **Uzgodnienia przedsięwzięcia: efekty, problemy, trudności, odpowiedzialność**
- **Rola ARiMR**
- **Omówienie pozytywnych i negatywnych efektów współpracy**



Realizacja projektu



- **Opracowanie przez pracowników IBPRS założeń technologiczno-techniczne innowacyjnego procesu produkcji octu owocowego.**
- **Złożenie linii technologicznej ze specjalnie przygotowanych zbiorników, które przystosowano do dwu etapowej fermentacji.**
- **Przedstawienie propozycji do dyskusji i uzgodnień z konsorcjantami.**
- **Selekcja mikroorganizmów (drożdży i bakterii fermentacji octowej) pochodzących z unikatowej kolekcji szczepów IBPRS.**
- **Wykonanie badań chemicznych, mikrobiologicznych i sensorycznych, w celu wdrożenia innowacyjnej technologii.**
- **Opracowanie warunków fermentacji, analiza soków owocowych oraz uzyskanych octów owocowych.**
- **Rozpoczęcie produkcji octu owocowego u każdego z konsorcjantów.**



Podstawowe efekty wdrożenia

- **Opracowanie innowacyjnego produktu zawierającego bakterie, niezbędne do prawidłowego działania przewodu pokarmowego, wzbogacającego mikrobiom jelitowy człowieka i wzmacniającego układ odpornościowy.**
- **Uzyskanie naturalnego octu owocowego, zawierającego związki polifenolowe, kwasy organiczne, w tym kwas octowy i inne substancje biologicznie czynne, oddziałującego prozdrowotnie na organizm człowieka.**
- **Uruchomienie nowej produkcji przez wytwórców soku owocowego.**
- **Wzrost wiedzy konsorcjantów.**
- **Wzrost wartości dodanej produktu.**





Podsumowanie

- **Wszyscy konsorcjanci mają przygotowaną linię i proces technologiczny produkcji octu owocowego.**
- **Uruchomiona została innowacyjna technologia produkcji octu owocowego.**
- **Dotacja z ARiMR 852 792,08 PLN**
- **Czas trwania projektu: 20.11.2019r. – 19.11.2020r.**

Upowszechnienie wyników badań na stronie:

www.polskiocetowocowy.pl

JAKOŚĆ/PRZETWÓRSTWO ŻYWNOCİ I ODŻYWIANIE

Polski Ocet Owocowy



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie",
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Materiał opracowany przez Łódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Bratoszewicach
współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach działania "Współpraca" PROW 2014-2020.

