



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW) w ramach poddziałania 1.2. „Wsparcie dla projektów demonstracyjnych i działań informacyjnych”, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 - 2020.

Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Operacja realizowana w ramach Konsorcjum, którego liderem jest Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu

W dniach 14.11-15.11.2022 r. Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach zorganizował wyjazd szkoleniowy do przetworni ekologicznych w CDR O/Radom w ramach realizacji operacji:

„WSPARCIE DLA PROJEKTÓW DEMONSTRACYJNYCH I DZIAŁAŃ INFORMACYJNYCH”.

Uczestnikami szkolenia byli rolnicy, domownicy, małżonkowie rolników z województwa zachodniopomorskiego, którzy wzięli udział w demonstracjach z przetwórstwa mięsa, mleka, zbóż i owoców.

Przetwórstwa mięsa

Celem demonstracji było zapoznanie uczestników z technologią produkcji ekologicznej kiełbasy średnio rozdrobnionej parzonej i parzonej wędzonej, ze szczególnym uwzględnieniem dobrych praktyk produkcyjnych i higienicznych. Podczas pokazu omówione były aspekty związane z doborem surowca i umiejętnością jego oceny. Omówiono i zademonstrowano takie zabiegi przetwórcze jak rozdrabnianie surowca, peklowanie mięsa, procesy mieszania składników i nadziewania w osłonki, wędzenie, obróbka cieplna oraz chłodzenie i konfekcjonowanie produktów mięsnych. Uczestnicy zostali zapoznani z urządzeniami niezbędnymi do wytwarzania wybranych grup produktowych i optymalnymi warunkami dotyczącymi pomieszczeń przy przetwarzaniu mięsa.





Przetwórstwa mleka

W ramach demonstracji na temat przetwórstwa mleka zaprezentowano technologię produkcji dwóch ekologicznych produktów mlecznych tj. sera podpuszczkowego oraz sera ziarnistego typu cottage cheese, ze szczególnym uwzględnieniem dobrych praktyk produkcyjnych i higienicznych. Omówiono rodzaje surowca do produkcji, ocenę jego jakości, dodatki i przyprawy użyte do produkcji serów, maszyny, urządzenia niezbędne podczas produkcji oraz poszczególne etapy procesów technologicznych. Podkreślono, że na każdym etapie przetwarzania mleka i produkcji serów, podstawowym elementem wytwarzania bezpiecznej żywności jest higiena ludzka, higiena pomieszczeń, narzędzi, maszyn i urządzeń.



Przetwórstwa zbóż

Podczas demonstracji z przetwórstwa zbóż omówiono zasady założenia i prowadzenia obiektu demonstracyjnego, w którym następnie przeprowadzono pokaz technologii produkcji trzech ekologicznych produktów zbożowych tj. niskowyciągowej i całościarnowej mąki orkiszowej oraz całościarnowej mąki żytniej. Uczestnicy dokonali oceny jakości surowca metodą organoleptyczną pod kątem zawartości zanieczyszczeń, porośnięcia ziarna, wilgotności. Omówiono także metody mierzalne oceny ziarna, np. liczba opadania, kwasowość tłuszczowa czy zawartość glutenu. Następnie omówiono zasady magazynowania i czyszczenia zboża, jego przemiał, odsiewanie i sortowanie, pakowanie i etykietowanie gotowego produktu.

Przetwórstwa owoców

Tematem szczegółowym demonstracji była technologia produkcji soku z jabłek ekologicznych, technologia produkcji nektaru z jabłek ekologicznych oraz technologia produkcji napoju z jabłek ekologicznych. Uczestnicy brali udział w całym procesie produkcyjnym zaczynając od przebierania, usuwania zanieczyszczeń, mycia, kończąc na pasteryzacji i rozlewaniu do opakowań typu bag-in-box.

Sporządziła: Agnieszka Kleszcz