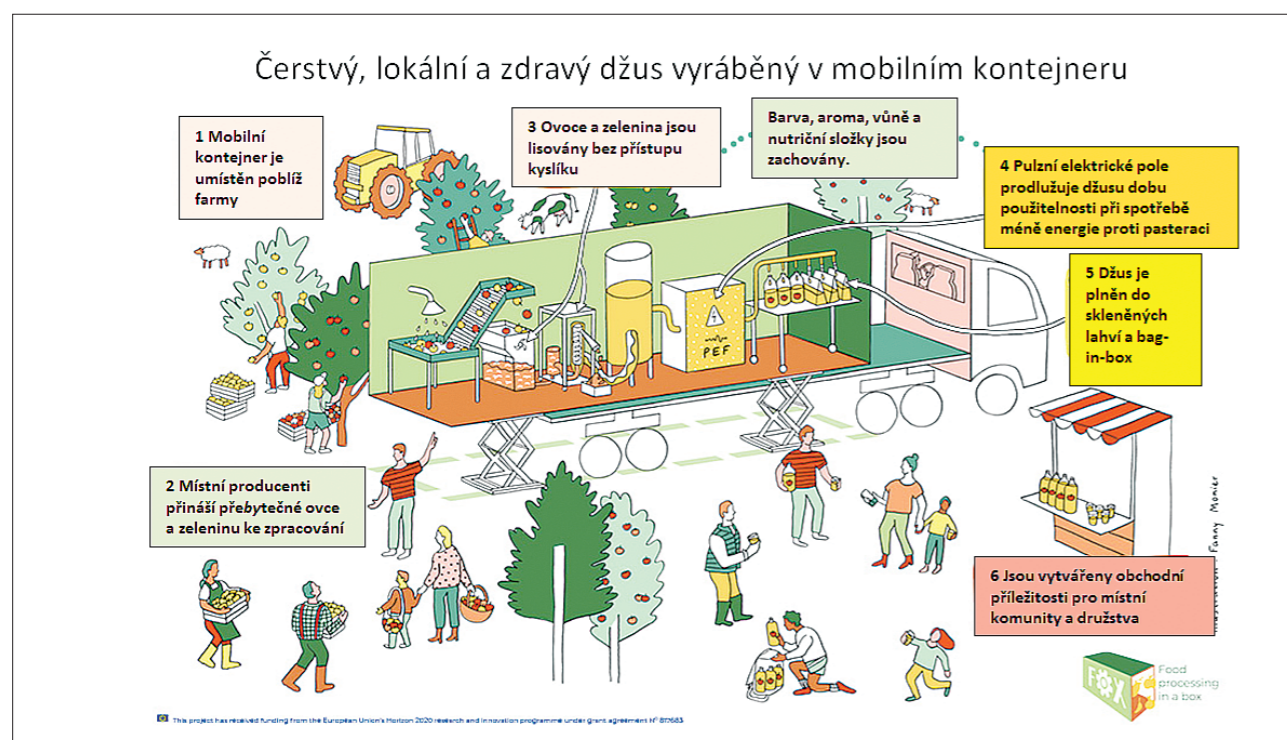


FOOD PROCESSING IN A BOX - šance pro malé zpracovatele

Výroba potravin z ovoce a zeleniny přímo na rodinných farmách menších zemědělců je stále populárnější. Existuje výzkumný projekt, který umožní přístup farmářů k šetrným moderním technologiím. V rámci něho vznikají kompletní linky na přípravu šťáv nebo homogenátů z ovoce a zeleniny včetně balení, které jsou umístěny v mobilních kontejnerových jednotkách. Řešitelé uvítají farmáře z řad rodinných farem, kteří mají zájem se seznámit s nabízenými technologiemi. Můžete navštívit stránky projektu a přihlásit se: www.fox-foodprocessinginbox.eu/european-interest-group.



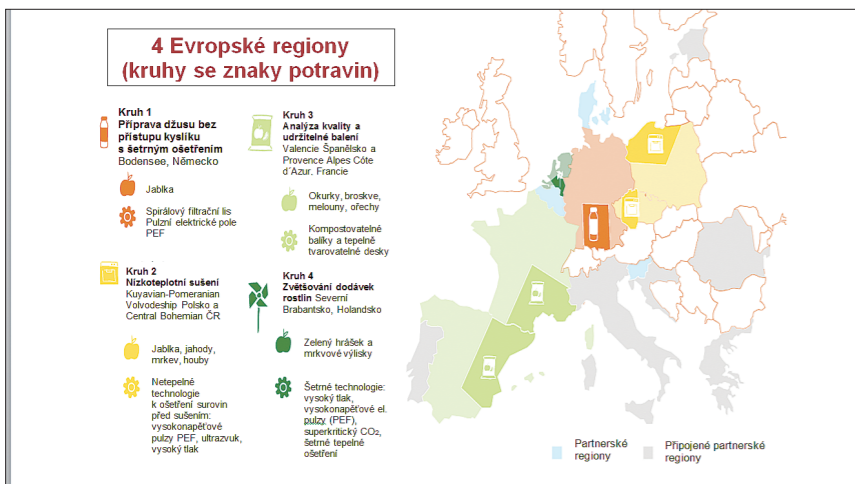
Obrázek č. 1 Příklad fungování linky na zpracování šťávy včetně balení výrobku umístěné v mobilní jednotce.

Jde o výzkumný projekt, který je financován EU programem Horizon 2020 číslo

817663, jenž má umožnit malým rodinným farmářům přístup ke zpracování čerstvého

ovoce a zeleniny těmi nejšetrnějšími pokrokovými metodami. Mezi ně patří technologie vysokého tlaku, vysokonapěťové elektrické pulzy, ultrazvuk a další. Jedná se o zařízení pilotní velikosti umístitelná do mobilních kontejnerových jednotek. V případě vysokotlakých technologií, které je obtížné přepravovat do prostor farem, jde o využití služeb tzv. Tollers: www.hiperbaric.com/en/hpp-technology/hpp-tolling. Jedná se o firmy, které si zakoupily vysokotlakou technologii v provozní velikosti a jsou ochotny poskytovat ošetření produktů jako službu.

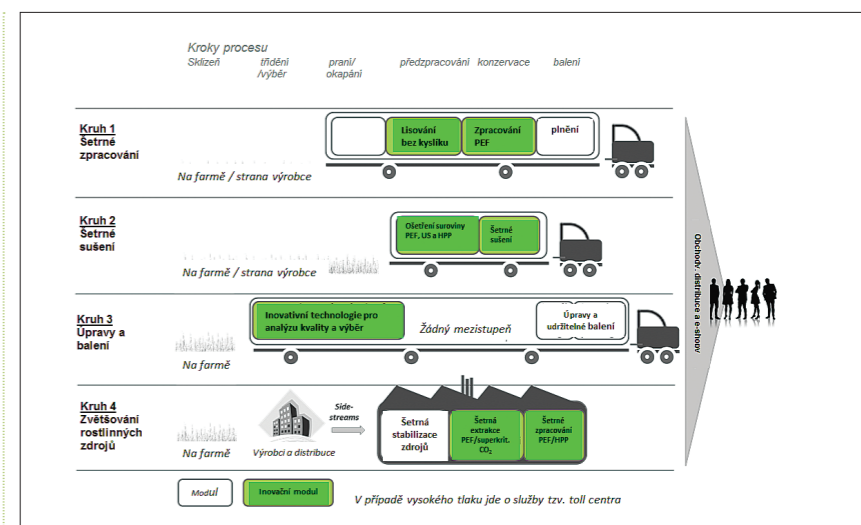
Projekt byl zahájen 1. června 2019, jeho řešení je plánováno na 4,5 let a podílí se na něm 25 partnerů z osmi zemí. Jedním z nich je i Výzkumný ústav potravinářský



Obrázek č. 2 Rozdělení činností v evropských regionech.

Praha, v. v. i., který má za úkol ošetřovat výše zmíněné materiály vysokým tlakem před dalším zpracováním (sušením, přípravou šťáv, lyofilizací apod.)

Názorný příklad, jak má poskytovaná služba malým rodinným farmářům fungovat, je patrný z obrázku č. 1. Důležité je, že řešitelé projektu se postarají o marketing produktů na nejbližším farmářském trhu nebo kontaktují dovozce výrobků přímo rodinám spotřebitelů (v ČR dnes fungují firmy Rohlík, Košík apod. bez nutnosti platby zápisného v řetězcích). Takto vzniklé potraviny si kupuje zákazník přímo od výrobce s historií původu a znalostí použité technologie.



Obrázek č. 3 Schémata rozložení technologií na jednotlivé tematické okruhy a mobilní kontejnery.



Obrázek č. 4 Zařízení pro okruh 1.



Obrázek č. 5 Výsledky z okruhu 2 - sušené houby.

Mezi cíle projektu patří:

- dosažení optimální fyzikální a nutriční kvality výrobků z ovoce a zeleniny využitím inovativních šetrných zpracovatelských technologií pilotní velikosti;

- minimalizace využití zdrojů vývojem udržitelných balicích materiálů;

- aktivně zapojit místní spotřebitele, aby znovu získali důvěru v potravinový řetězec.

Projekt pokrývá určitou část Evropy a v některých jejích částech se odehrávají aplikace technologií a postupů. Toto rozdělení je patrné z obrázku č. 2. Výzkum techniky



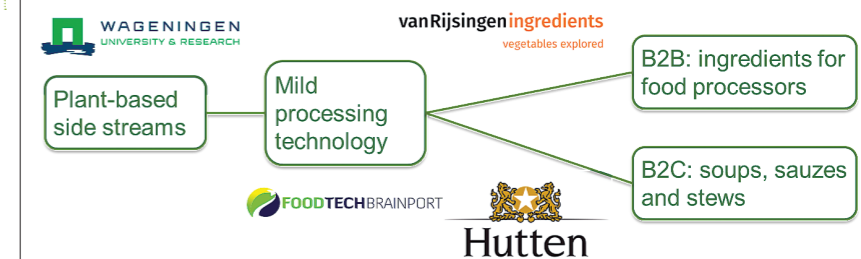
Obrázek č. 6 Okruh 3 - udržitelné způsoby balení do vhodných obalů.

probíhá rovněž v jednotlivých tematických okruzích, viz obrázek č. 3. K upřesnění výsledků čtyř tematických okruhů nám mohou posloužit obrázky č. 4, 5, 6 a 7.

Uvítáme zájemce o spolupráci z řad rodinných farem, kteří mají zájem se seznámit s nabízenými technologiemi. Můžete se stát členy skupiny zájemců o aplikaci.

Navštivte stránky projektu www.fox-foodprocessinginbox.eu a přihlaste se na stránce www.fox-foodprocessinginbox.eu/european-interest-group.

Food circle 4 Upcycling plant-based side streams



Obrázek č. 7 Okruh 4 - využití druhotných surovin zhodnocením jako přídavné látky nebo potraviny.

30. 9. 2021

text: Milan Houška, Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.

foto: archiv projektu Food processing