

Skierniewice: Instytut otworzył laboratoria przy ulicy Rybickiego

data aktualizacji: 2021.11.17 autor: Anna Wójcik-Brzezińska



- Udało się przekonać rządzących, że mamy wspólny cel. Marszałek Grzegorz Shreiber chce, by Łódzkie było ogrodem Polski, a że na tym terenie funkcjonuje Instytut Ogrodnictwa - PIB, w promocji zielonego regionu możemy zająć dalej - mówi prof. Dorota Konopacka. Dyrektor Instytutu dodaje: - Jesteśmy beneficjentem środków regionalnych w obszarze - badania i rozwój i usługi badawcze, jesteśmy również postrzegani, jako instytucja, która może pomóc biznesowi w pozyskiwaniu funduszy z europejskiego Zielonego Ładu.

- **Budowa obiektu badawczo-rozwojowego Centrum Przetwórstwa Produktów Ogrodniczych została ukończona, a nowy budynek został we wtorek (16.11) uroczystie otwarty.**
- **Tego dnia również oficjalnie rozpoczęło pracę Regionalne Centrum Bioróżnorodności Ogrodniczej (laboratoria mieszczą się w nowoczesnym kompleksie przy ul. Rybickiego) - czyli miejsce, w którym zdeponowane zostanie 20 tysięcy genotypów roślin warzywnych.**

Otwarcie Centrum Przetwórstwa Produktów Ogrodniczych przy Instytucie Ogrodnictwa - Państwowym Instytucie Badawczym odbyło się we wtorek, 16 listopada. To nowoczesny obiekt badawczo-rozwojowy. Dzięki działalności centrum zwiększony zostanie dostęp do innowacyjnych technologii stosowanych w sektorze przetwórstwa owoców i warzyw. Wszystkie produkty, jakie

powstaną w CPPO, będą bardzo atrakcyjne pod względem jakości odżywczej.

- Tak naprawdę Skierniewice są stolicą ogrodów i warzyw w skali Polski. Tak można chyba odważnie powiedzieć. I bardzo by nam zależało na tym, żeby tę pozycję umacniać – powiedział marszałek **Grzegorz Schreiber**.

Marszałek pogratulował wszystkim osobom zaangażowanym w budowę Centrum Przetwórstwa Produktów Ogrodniczych i podkreślił jego duże znaczenie.

- Byłem ostatnio na wystawie Expo 2020 w Dubaju. Spotykałem się z wieloma przedsiębiorcami z całego świata i wszyscy mówili, że warzywa i owoce muszą być produktami zdrowymi, smacznymi i bezpiecznymi, nieskażonymi chemią. Myślę, że ten obiekt jest właśnie naszą odpowiedzią na to, czego oczekują od nas w Europie i na świecie, ale również na to, czego oczekują nasi przedsiębiorcy. Bo tak naprawdę w pierwszej kolejności jest to inicjatywa skierowana do naszych przedsiębiorców. To oni powinni skorzystać z tego dorobku. Tego oczekujemy – powiedział marszałek.

[[[146]]]

Budowa CPPO w Skierniewicach była możliwa dzięki środkom w wysokości 8,5 mln zł przyznanych przez Zarząd Województwa Łódzkiego z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego.

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

Najważniejszą częścią obiektu są dwie wydzielone specjalistyczne hale technologiczne spełniające wymagania procesowe dla produkcji najważniejszych typów przetworów owocowych i warzywnych, w tym soków przecierowych oraz do wytwarzania suszy owocowych i warzywnych. Najważniejszy z ciągów produkcyjnych jest kompletna linia do wytwarzania soków NFC (ang. Not From Concentrate). Dodatkowe maszyny to m.in. multiprocesor do wytwarzania puree, dżemów i galaretek. Dopelnieniem ciągu technologicznego i parku maszynowego zainstalowanego w halach będzie, zaprojektowana specjalnie dla CPPO, linia do mycia owoców i warzyw z systemem bubblewasher dedykowana dla miniprzetwórni.

Na wyposażeniu CPPO jest m.in. autoklaw zanurzeniowy do utrwalania przetworów z warzyw, dla których w przeciwieństwie do przetworów z owoców, klasyczny proces pasteryzacji nie gwarantuje bezpieczeństwa mikrobiologicznego.

Oprócz części technologicznej w ramach Centrum przewiduje się utworzenie działu ukierunkowanego na badania preferencji innowacyjnych przetworów z owoców i warzyw. Usytuowanie działu badań konsumenckich w sąsiedztwie będzie umożliwiało wprowadzanie i testowanie nowych metod badawczych.

- 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. Chcemy rozwijać się na rynku produktów premium czy żywności funkcjonalnej, ale także brać udział w tworzeniu żywności specjalnego przeznaczenia – mówi dyrektor IO-PIB, **prof. Dorota Konopacka**.

Projekt został współfinansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego 2014-2020.

Źródło:

<https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/39650-skierniewice-instytut-otworzyl-laboratoria-przy-ulicy-rybickiego>