

Rozpoczęcie przetwórstwa owoców miękkich poprzez innowacyjną technologię rozdrabniania i suszenia oraz ich zbywanie

Piotr Tański

Piotr Tański od 2008 roku prowadzi gospodarstwo sadownicze zajmujące się uprawą borówki amerykańskiej w Mysłakowie w powiecie świdnickim. Borówka amerykańska (wysoka) jest uprawiana na powierzchni 0,81 ha. W gospodarstwie znajduje się również sad czereśniowy o areale 0,3 ha.

Produkty z gospodarstwa, czyli świeże owoce były sprzedawane konsumentowi końcowemu lub wykorzystywane do celów własnych. W 2019 roku właściciel skorzystał z podziałania 4.2 „Wsparcie inwestycji w przetwarzanie produktów rolnych, obrót nimi lub ich rozwój” w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014-2020, zakładające wsparcie działalności w ramach rolniczego handlu detalicznego w zakresie przetwórstwa owoców poprzez suszenie.

Cel to przetwórstwo owoców miękkich, za pomocą innowacyjnej technologii rozdrabniania i suszenia oraz sprzedaż. Aby produkować mieszankę borówek i jabłek kupowanych od innego dostawcy, rolnik kupił suszarnię komorową. Zastosowanie innowacyjnej technologii umożliwia podzielenie produktu na niewielkie kwadraty już w fazie suszenia na tacach. Następnie zostaje on ręcznie zapakowany do opakowań przystosowanych do długotrwałego przechowywania (tzw. bariera strunowa). Łańcuch dostaw został skrócony do niezbędnego minimum.

Wprowadzenie cyklu przetwórczego, opartego na unikatowej technologii, jest podstawową innowacją wprowadzaną na poziomie gospodarstwa. Produkcja i proces przetwórczy jest prowadzony w całości przez właściciela gospodarstwa.

Na rynku są dostępne tradycyjne suszone owoce w postaci chipsów czy suszonych kawałków o różnej grubości. W tym przypadku pojedynczy suszek zawiera składa się więcej niż z jednego owocu. Zawartość owoców w produkcie to 100%, bez dodatków w postaci przypraw, cukrów czy substancji przedłużających termin przydatności do spożycia. Jest produktem czystym, co wyróżnia go na tle konkurencji.

Mieszanki rozdrobnionych suszonych owoców w tej formie są chronione prawem autorskim. Charakteryzują się 100% zawartością suszonych owoców w mieszance, brakiem dodatków, smakiem słodko-kwaśnym do kwaśnego, umiarkowaną zawartością cukrów naturalnie występujących w owocach oraz zawartością wody w granicach 15-20%.

Cechy, jakie wyróżniają tę mieszankę to innowacyjna forma produktu i technologia suszenia, kompozycja składająca się z więcej niż jednego owocu, w jednym elemencie produktu, zawartość borówki amerykańskiej czy świeżość.

Rolnik zajmuje się produkcją, sprzedażą i promocją oferowanych przez siebie produktów.

W planach ma zwiększenie areалу uprawy borówki amerykańskiej, a także sprzedaż swoich produktów w sklepach ze zdrową żywnością i założenie





- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)

Data publikacji

2020-10-26

[Wszystkie Aktualności](#)