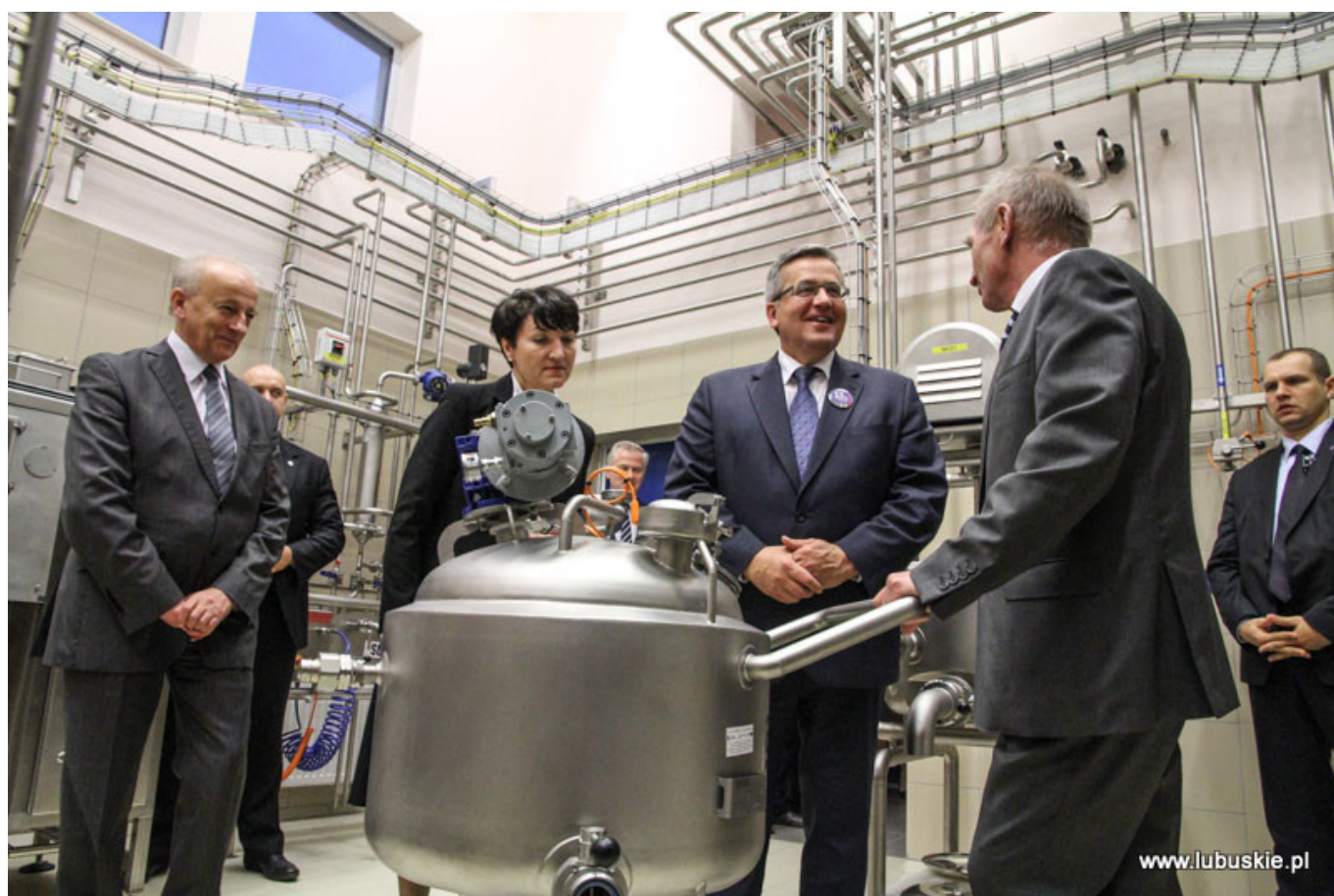


Portal Województwa Lubuskiego



Lubuskie rolnictwo może się rozwijać (wideo)



Kategoria - Archiwum

Data publikacji -18 października 2013 godz. 12:35

- Lubuski Ośrodek Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych to przykład mądrze wydanych pieniędzy. Dzięki takim inwestycjom rolnictwo ma szansę rozwijać się i być konkurencyjne - powiedział prezydent Bronisław Komorowski podczas otwarcia ośrodka w Kalsku, 18 października. Miejsce, o którym mówi się, że to lubuski przykład transferu wiedzy do biznesu powstało dzięki m.in. dofinansowaniu z LRPO w wysokości 35 mln zł. -

Region lubuski już smakuje winem i mlekiem. A będzie jeszcze lepszy! - dodała marszałek Elżbieta Polak.

W piątek stało się to, na co rolnicy, przetwórcy, producenci produktów regionalnych długo czekali. Otwarto ośrodek, w którym prowadzone będą badania analityczne i technologiczno-wdrożeniowe w zakresie wino kultury, serowarstwa, browarnictwa, przetwórstwa mięsnego, przetwórstwa owoców i warzyw oraz w zakresie szkółkarstwa, ogrodnictwa i roślin ozdobnych. A wszystko po to, by lubuskie produkty były jeszcze lepsze. Choć już teraz śmiało konkurują z tymi najlepszymi, o czym mówił prezydent Bronisław Komorowski. - Ziemie lubuskie są matecznikiem północno-zachodniego obyczaju, kultury. To ośrodek winiarstwa w Polsce. Nasze podejście do wina świadczy o głębokiej zmianie kulturowej, która się w nas dokonała - przekonywał prezydent. Wcześniej zwiedził pracownie: serownię, winiarnię, twarożkarnię. - Cieszę się, że w Sejmie jest ustawa, która ma pomóc lokalnym producentom w spełnianiu ich coraz większych aspiracji. Naszą żywność już można kupić na rynkach europejskich. Jesteśmy groźnym konkurentem dla innych krajów. Im większy wysiłek włożymy w ten obszar, tym bardziej rozbudujemy rolnictwo. Tego życzę lubuskim rolnikom - dodał B. Komorowski.

Prezydent Komorowski zaznaczył, że inwestycja w Kalsku to potwierdzenie tego, że Państwowe Wyższe Szkoły Zawodowe spełniają swoją rolę i swoje zadania. Zagospodarowują przestrzeń między wprowadzaniem nowoczesnych technologii, a uczeniem ludzi prozaicznych spraw, bez których nie ma postępu. Marszałek Elżbieta Polak zauważyła, że PWSZ w Sulechowie doskonale rozumie, co to jest komercjalizacja wiedzy. - Biznes to produkty regionalne. To jest nasza siła, inteligentna specjalizacja, którą tu doskonalimy. Cieszą się winiarze, producenci sera, mięsa. Dziękujemy, Panie Prezydencie, za Pana obecność - powiedziała marszałek.

Rektor uczelni prof. Wiesław Miczulski przedstawił gościom zaproszonym tego dnia do Kalska, jak rodził się ośrodek. Nie krył radości, że wspólnie z Prezydentem RP oraz Marszałek Województwa Lubuskiego mógł odsłonić tablicę przed budynkiem, która upamiętnia wizytę Prezydenta. Wcześniej ośrodek poświęcił biskup Stefan Regmunt.

Na pamiątkę wizyty w Lubuskim marszałek Elżbieta Polak podarowała prezydentowi Komorowskiemu to, z czego słyniemy w kraju - nasze produkty regionalne. Od prezydenta otrzymała grafikę z widokiem Pałacu Prezydenckiego.

Tytuł Projektu: Lubuski Ośrodek Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych (LOIiWA) w Kalsku

Beneficjent: Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Sulechowie

Całkowita wartość projektu: 41 593 588,59 zł

Wnioskowana kwota dofinansowania: 35 209 086,79 zł

Lubuski Ośrodek Innowacji i Wdrożeń Agroturystycznych w Kalsku to miejsce, gdzie z potencjału uczelni korzystają przedstawiciele sektora rolnego przetwórstwa spożywczego.

W ośrodku prowadzone są badania analityczne i technologiczno-wdrożeniowe w zakresie wino kultury, serowarstwa, browarnictwa, przetwórstwa mięsnego, przetwórstwa owoców i warzyw oraz w zakresie szkółkarstwa, ogrodnictwa i roślin ozdobnych. Dlaczego takie badania są potrzebne? Przedsiębiorcy rolni i producenci z sektora rolno-spożywczego poszukują produktów do produkcji żywności dla osób, które mają problemy z przyswajaniem określonych składników pokarmowych, oczekują możliwości przeprowadzenia oceny zdrowotności i jakości żywności. Dzięki badaniom ośrodek da możliwość stworzenia bogatej oferty produktów regionalnych. Mogą one stać się wizytówką regionu, przyczynić się do rozwoju agroturystyki, czy wzmocnienia tradycji winiarskich.

Przedmiot projektu

Przedmiotem projektu była budowa kompleksu dwóch obiektów (budowa zakończona) oraz ich wyposażenie w odpowiedni sprzęt i aparaturę umożliwiającą stworzenie zaplecza badawczo – rozwojowego o innowacyjnym charakterze na potrzeby sektora rolnego i rolno – spożywczego i upowszechnienie wyników badań pracowników naukowych Uczelni oraz partnerstwo i współpracę w projektach badawczych i badawczo – wdrożeniowych.

W pierwszym etapie (Szkółka roślin ozdobnych i ogród winny) wybudowano obiekt dydaktyczno-laboratoryjny, pracownię z halą produkcyjną, zbiornik wodny oraz szklarnię z

4 tunelami foliowymi. Projekt obejmował także przygotowanie odkrytych terenów upraw szkółki (w tym matecznika i cienników) wraz z systemem fertygacji. W skład prac wchodzi także uzbrojenie terenu w sieć wodociągową, kanalizacyjną, energetyczną, oświetlenie i ogrodzenie terenu, komunikację wewnętrzną (dojścia) oraz zakup wyposażenia. Na tym etapie realizacji projektu powstanie modelowe gospodarstwo szkółkarskie na potrzeby badawcze i winnica jako zaplecze naukowo – badawcze i dydaktyczne generujące nowoczesne technologie w szkółkarstwie, ogrodnictwie oraz uprawie winorośli. Zaprojektowane zostały technologie chroniące środowisko, spełniające najwyższe standardy ekologiczne: zamknięty obieg pożywki (wody), pełny monitoring i sterowanie fertygacją, klimatem w szklarni, w tunelach i na pozostałych odkrytych powierzchniach upraw.

Zamontowano linie technologiczne. Ośrodek wyposażony zostanie w meble i sprzęt komputerowy.

W drugim etapie (Zaplecze badawczo – rozwojowe przemysłu spożywczego w Kalsku) wybudowano obiekt wraz z infrastrukturą towarzyszącą na potrzeby zaplecza badawczo-rozwojowego przemysłu spożywczego, w zakresie: przetwórstwa

mleka na potrzeby badawcze (3 linie: serów twarogowych i homogenizowanych, napojów fermentowanych i serów dojrzewających), przetwarzania win (linię do produkcji wina na potrzeby analityczno - badawcze), laboratorium browarnicze na potrzeby analityczno - badawcze (fermentacji i destylacji), przetwórstwo owoców i warzyw na potrzeby analityczno - badawcze oraz przetwórstwo mięsa, przetwórstwo garmażeryjne i opracowywanie nowych produktów na potrzeby analityczno - badawcze.

Utworzona baza badawcza pozwoli na prowadzenie innowacyjnych prac badawczo - rozwojowych w zakresie: analiz przetwórstwa mleka, mięsa, warzyw i owoców, oceny zdrowotności i jakości surowca, półproduktu i żywności (atestacja), projektowanie nowych produktów (w tym żywności wygodnej), poszukiwań produktów żywnościowych dla konsumentów mających problemy z przyswajaniem określonych składników pokarmowych (tzw. żywność funkcjonalna), stymulowania produkcji naturalnych aromatów i wspierania rozwoju produktów regionalnych: wina, nalewek, serów. Projekt wpłynie na szeroką i konieczną wymianę doświadczeń między stworzonym zapleczem badawczo - rozwojowym, jednostkami naukowymi w kraju (i za granicą), a producentami i przedsiębiorcami branżowymi, w szczególności z sektora MŚP poprzez:

- wdrażanie nowych jak i odtwarzanie dawnych produktów regionalnych i innych: roślin funkcjonalno - ozdobnych, produktów rolno-spożywczych, winogron i win, nalewek, serów i innych produktów regionalnych;
- analizy jakości surowca roślinnego i jego przydatności do przetwórstwa;
- analizy jakości surowca zwierzęcego i jego przydatności do przerobów;
- analizy do standaryzacji i certyfikacji produkcji;
- poszukiwanie produktów żywnościowych dla konsumentów, w tym zwłaszcza dzieci, mających problemy z przyswajaniem określonych składników pokarmowych.

Produkty i stosowane procesy wytwórcze będą tylko przedmiotem badań kadry naukowej uczelni i instytucji naukowych, naukowo - badawczych współpracujących oraz prac inżynierskich studentów celem upowszechniania wyników badań i udostępniania wszystkim zainteresowanym na równych prawach. Zakłada się także rozwinięcie już istniejącej współpracy pomiędzy uczelnią, a przedsiębiorstwami i producentami sektora rolnego, szkółkarskiego, ogrodniczego i rolno - spożywczego oraz współpracy z winiarzami i producentami wina z regionu.