

” Innowacja technologiczna, metod organizacji i marketingu w zakresie drylowania wiśni w sposób taki, aby struktura owocu była naruszona w jak najmniejszym stopniu we współpracy z Politechniką Świętokrzyską



Wiśnia bez pestki

www.wisniabezpestki.pl



Cel projektu

Celem projektu jest zaprojektowanie, wytworzenie i wdrożenie innowacyjnej technologii drylowania wiśni jako owocu miękkiego polegającego na usunięciu wewnętrznej części owocu pestkowca (pestki), w sposób taki, aby struktura owocu była naruszona w jak najmniejszym stopniu.

Dzięki zachowaniu prawie nienaruszonej struktury owocu (w owocu zostanie wycięty z jednej strony niewielki otwór pozwalający na usunięcie pestki) będzie możliwość wykorzystania drylowanych wiśni w procesie np. kandyzowania, suszenia, rodzynekowania, mrożenia.



Grupa realizująca projekt

Projekt realizowany jest przez Grupę Operacyjną, składającą się z trzech podmiotów:



Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach – Ośrodek już od ponad 55 lat prowadzi działalność szkoleniową, informacyjną, doradczą i upowszechnieniową dla rolników z województwa świętokrzyskiego. SODR Modliszewice jest inicjatorem powstania i liderem Grupy Operacyjnej "Wiśnia bez pestki".



Politechnika
Świętokrzyska

Politechnika Świętokrzyska w Kielcach – to nowoczesna, wiodąca uczelnia techniczna w Polsce. Ponad 70 laboratoriów wyposażonych w nowoczesną aparaturę pozwala na prowadzenie badań naukowych i realizację zadań dydaktycznych na najwyższym światowym poziomie.



Suszarnia owoców, warzyw i ziół Maria Chmielewska w Klimontowie – jedyna w regionie profesjonalna suszarnia owoców, warzyw i ziół. Firma powstała z myślą o produkowaniu zdrowej żywności. Owoce i warzywa pochodzą z wyselekcjonowanych odmian wyprodukowanych na Ziemi Sandomierskiej.





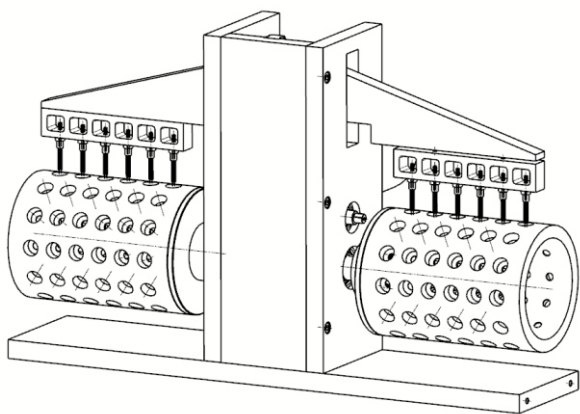
Innowacyjna technologia

Rezultatem operacji będzie opracowanie i wdrożenie innowacyjnej technologii oraz prototypu urządzenia do drylowania wiśni, która zapewni minimalne uszkodzenie struktury wewnętrznej i zewnętrznej drylowanego owocu.

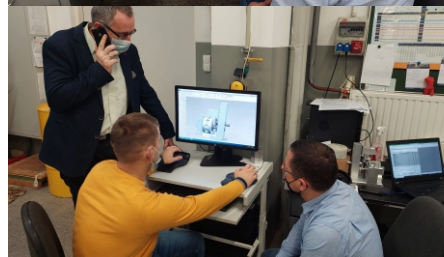
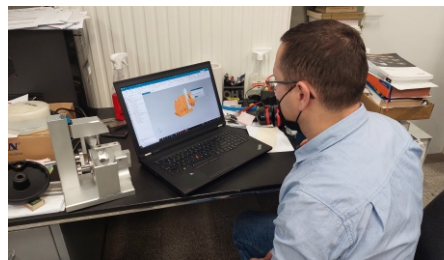
Prototypowe urządzenie do drylowania wiśni nie wymaga wysokich nakładów energetycznych. Znacząco ograniczy zużycie wody w procesie drylowania poprzez mycie owoców z jednoczesnym ustawieniem ich do cięcia.

Innowacja pozwoli na poszerzenie oferty asortymentowej suszarni o nowy rodzaj produktu, jakim jest drylowana wiśnia o jak najmniej uszkodzonym kształcie fizycznym i o znacznie większych walorach smakowych i odżywczych.

Uzyskany produkt będzie dedykowany dla przemysłu owocowego (suszenie, kandyzowanie) oraz cukierniczego. Charakteryzować się będzie wysoką jakością, a także bogactwem smaku i wartości odżywczych.



Prototyp innowacyjnej drylownicy opracowany przez naukowców z Politechniki Świętokrzyskiej



www.wisniabezpestki.pl



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

Operacja „Innowacja technologiczna, procesowa i produktowa w zakresie drylowania wiśni w sposób taki, aby struktura owocu była naruszona w jak najmniejszym stopniu we współpracy z Politechniką Świętokrzyską” współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Działania 16 "Współpraca" Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi