



ČESKÁ POTRAVINÁŘSKÁ SPOLEČNOST Z. S.

a



ÚSTAV ZEMĚDĚLSKÉ EKONOMIKY A INFORMACÍ

Vás zvou

na odbornou akci pořádanou v rámci **potravinářských úterků**, která se koná

dne 25.6. 2024 od 14:30 hod.

v Klubu techniků na Novotného lávce č. 5, v Praze 1, v místnosti č. 318 ve 3. p.

na téma:

CO TO ZNAMENÁ FOX? JE TO OPRAVDU VÝROBA POTRAVIN V KRABICI?

Přednášející

Ing. Milan Houška, CSc.

VÚP Praha, v.v.i.

Těšíme se na Vaši účast!

Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc., v. r.
předsedkyně ČPS z. s.

Ing. Štěpán Kala, MBA, Ph.D., v. r.
ředitel ÚZEI

Ing. Ilona Mrháková, v. r.
tajemnice Programové rady
ÚZEI

Účast na přednášce je bezplatná a bez předchozí registrace.

Kontaktní adresa: Ing. Ilona Mrháková, tel. 222 000 407, e-mail: mrhalkova.ilona@uzei.cz, Ústav zemědělské ekonomiky a informací, 120 00 Praha 2, Mánesova 75, Ing. Inka Laudová, tajemnice ČPS, tel.: 605 229 644

ABSTRAKT

Cílem řešení projektu bylo umožnit malým farmářům zhodnotit jejich produkci ovoce a zeleniny, aniž by museli investovat do drahého stabilního zařízení. Jedním z výsledků řešení mezinárodního projektu o názvu Food in Box (FOX) je proto pojízdné zařízení na zpracování ovoce a zeleniny na sušené plátky a mošty. Před přípravou plátků pro sušení jsou suroviny, například jablka, před zpracováním ošetřeny vysokonapěťovými pulzy (Pulsed electric field - PEF). Toto ošetření vede k lepší pružnosti suroviny, která se poté při krájení na plátky neláme. Navíc jsou její rostlinné buňky perforovány, což přispívá ke zrychlení sušení vedoucí k zabránění jejich karamelizaci. Plátky jsou světlé a křehké.

Obsahem sdělení je seznámení s projektem obecně a s existujícími prototypy pojízdných zařízení na výrobu sušených plátků a moštů.

Poděkování: Práce byla podpořena grantem 817683 Horizon 2020 o názvu „Advanced technology applications in fruit and vegetable processing“.