

## Konferencja Naukowa Oddziału Małopolskiego PTTŻ „ŻYWNOSĆ MINIMALNIE PRZETWORZONA”, Kraków 19–20 czerwca 1997

Po raz czwarty odbyła się w Krakowie, zorganizowana przez Oddział Małopolski PTTŻ oraz Wydział Technologii Żywności AR w Krakowie, Konferencja Naukowa z cyklu „Żywność XXI wieku”. Konferencje te to już tradycyjne spotkania naukowców i pracowników zakładów wytwarzających żywność, poświęcone nowym kierunkom w nauce, technologii, organizacji i zarządzaniu przemysłu spożywczego, cateringu, gastronomii itp. Spotkania te mają też już swoje tradycje i wyróżniają się niepowtarzalną atmosferą, co w pewnym stopniu zawdzięczają także miejscu ich organizacji. W tym roku Konferencja została zorganizowana w nowym, eleganckim i znakomicie wyposażonym Centrum Konferencyjnym Akademii Rolniczej. Natomiast tradycyjne spotkanie towarzyskie zostało bardzo atrakcyjnie zorganizowane na Zamku w Pieskowej Skale i połączone było z jego zwiedzaniem.

Tematem tegorocznej Konferencji była żywność minimalnie przetworzona. Przedstawiono 16 referatów, których pełne teksty znajdują się w wydanych przez Oddział Małopolski PTTŻ, materiałach konferencyjnych. Ponadto w czasie konferencji zaprezentowano 44 doniesienia posterowe, których streszczenia zamieszczono także w materiałach. W obradach uczestniczyło 90 osób, reprezentujących zarówno środowisko naukowe jak i producentów żywności.

Jak zazwyczaj, termin stanowiący temat Konferencji nie był dotychczas zdefiniowany, dlatego też w wielu referatach pojawiły się próby wypełnienia tej luki w nazewnictwie. **Zagadnienia terminologiczne i normalizacyjne** były głównym tematem referatu dr Andrzeja Janickiego („Żywność nisko przetworzona. Zagadnienia terminologiczne i normalizacyjne”), ale wystąpiły także w innych referatach, np. prof. Niny Baryłko-Pikielnej („Żywność minimalnie przetworzona z perspektywy konsumenta”), prof. Stanisława Tyszkiewicza („Żywność mało przetworzona z produkcji na

średnią i małą skalę, perspektywy i uwarunkowania”) czy prof. Zdzisława Sikorskiego („Łagodnie przetworzone produkty rybne”). Patrząc tylko na tematy tych kilku referatów widać, że problemem jest nie tylko zdefiniowanie nowego pojęcia, ale także jego nazwa. W czasie konferencji spotkaliśmy się ze stosowaniem, poza wyżej wymienionymi, także innych nazw: żywność nisko przetworzona i żywność o małym stopniu przetworzenia. Z lektury przedstawionych referatów wynika, że termin żywności minimalnie przetworzonej nie jest jednoznaczny. Wręcz przeciwnie jest to pojęcie, które pomieścić może wiele różnych grup produktów. Prof. Nina Baryłko-Pikielna dokonała zestawienia pewnych wspólnych właściwości tej żywności, jak m.in. zachowanie sensorycznych cech „świeżości”, zachowanie wrażliwych składników odżywczych, łagodne metody przetwarzania wspomagane naturalnymi czynnikami biologicznymi, stosowanie specjalnych technik opakowaniowych, rygorystyczne zachowanie łańcucha chłodniczego. Problemem jest jednak np. które z łagodnych metod utrwalania mogą być uznane za technologie minimalnego przetwarzania, a które już nie, jaki stopień przetworzenia produktu decyduje o jego małym przetworzeniu, które grupy produktów i surowców mogą podlegać minimalnemu przetwarzaniu itd.

**Technologie i opakowania** stosowane przy minimalnym przetwarzaniu żywności były tematem dużej grupy referatów np.: prof. Ireny Tyszkiewicz („Ciśnieniowanie jako metoda minimalnego przetwórstwa żywności”), prof. Janusza Czapskiego („Warzywa i owoce o małym stopniu przetworzenia”), prof. Mirosława Fika („Zastosowanie modyfikowanej atmosfery w przechowalnictwie żywności”), dr Jerzego Pałasińskiego („Pakowanie żywności - nowe tendencje”), prof. Krzysztofa Krygiera („Minimalnie przetworzone tłuszcze jadalne”), dr Danuty Kołożyn-Krajewskiej („Zagrożenia mikrobiologiczne związane z minimalnym przetwarzaniem żywności”). Wskazują one na dużą różnorodność metod, które mogą być stosowane w celu łagodnego utrwalenia produktów spożywczych. Ich wybór zależy od rodzaju surowca, możliwości technicznych, pożądanego stopnia utrwalenia itd. Technologie stosowane przy minimalnym przetwarzaniu żywności były także tematem dużej ilości doniesień plakatowych.

Zapewnienie **bezpieczeństwa i trwałości** jest niezbędnym warunkiem wytwarzania wszystkich rodzajów produktów spożywczych, w tym także żywności minimalnie przetworzonej. Tematowi temu poświęcone były referaty prof. Piotra Lewickiego („Przewidywanie okresu trwałości żywności minimalnie przetworzonej”), prof. Romana Grzybowskiego („Szybkie techniki w mikrobiologicznej analizie żywności”), dr D. Kołożyn-Krajewskiej oraz dr Janusza Berdowskiego i mgr Ewy Słowińskiej („Zapewnienie jakości w produkcji żywności minimalnie przetworzonej”), ale zagadnienia te przewijały się także w pozostałych opracowaniach i doniesieniach posterowych.

Zagadnienia związane z **konsumentem i rynkiem** żywności minimalnie przetworzonej stanowiły także istotną część przedstawianych na konferencji referatów, np.: prof. Niny Baryłko-Pikielnej, prof. Stanisława Tyszkiewicza i dr Karola Krajewskiego („Rynek żywności minimalnie przetworzonej - warunki, wymagania, potrzeby”). Wskazały one z jednej strony na preferencje konsumentów dla tego rodzaju żywności, a z drugiej na specyfikę rynku żywności o małym stopniu przetworzenia, wymuszającą nowoczesne systemy zarządzania oraz zastosowanie logistyki.

Pierwotnymi produktami, dla których zastosowano **metody i technologie** minimalnego (małego) stopnia przetworzenia były owoce i warzywa (referat prof. J. Czapskiego), następnie produkty mięsne (referat prof. I. Tyszkiewicz). Obecnie podobne technologie znajdują zastosowanie przy produkcji innych grup wyrobów co znalazło także wyraz w referatach przedstawionych na Konferencji: prof. Jana Kiszy („Nisko przetworzone produkty mleczarskie”), prof. Krzysztofa Krygiera, prof. Zdzisława Sikorskiego. Zastosowanie zupełnie nowych technologii inżynierii genetycznej daje także szansę na otrzymanie produktów „inaczej” utrwalonych. Temu zagadnieniu poświęcony był, przedstawiony w materiałach, lecz niestety nie wygłoszony, referat prof. Tomasza Twardowskiego („Novel food”, czyli żywność otrzymywana z organizmów transgenicznych”).

Konferencja Naukowa „Żywność minimalnie przetworzona” była pierwszą o tej tematyce zorganizowaną w Polsce. Zagadnieniom tym poświęca się na świecie dużo uwagi ze względu na różnorodne aspekty: żywieniowe, konsumenckie czy marketingowe. Przedstawione na Konferencji referaty i doniesienia dały bardzo dobry obraz stanu aktualnej wiedzy i praktycznego zastosowania technologii minimalnego przetwarzania żywności. Wprawdzie na Konferencji nie powstała jednolita definicja tytułowego pojęcia, jednak korzystając z przywileju „sprawozdawcy” pozwolę sobie na zaproponowanie następującego określenia:

**„Żywność minimalnie przetworzona to produkty, które zapewniając wygodę wykorzystania, charakteryzują się jak najmniej zmienionymi cechami jakościowymi, mają wygląd żywności świeżej, a jednocześnie są bezpieczne dla zdrowia konsumenta”.**

Tematem następnej zaplanowanej już konferencji z cyklu „Żywność XXI wieku” będzie „Żywność funkcjonalna”. Konferencja odbędzie się w roku 1999, termin kolejnej wypada w roku 2001, a więc już w wieku XXI. Czy oznacza to, że konferencja w 1999 roku będzie ostatnią z tego cyklu?