

# XX Szkoła Technologii Fermentacji 2022 zaprasza!

Rozmowa z organizatorem SzTF dr. hab. inż. Aleksandrem Poredą, prof. UR w Krakowie

– **Nadszedł czas na kolejną edycję Szkoły Technologii Fermentacji, która niewątpliwie jest najbardziej cenną pod względem merytorycznym konferencją browarniczą w naszej części Europy. Czy po dłuższej przerwie daje się odczuć zapotrzebowanie na tego typu konferencję?**

– Szkoła Technologii Fermentacji organizowana jest od roku 1996, a w tym roku odbywa się wyjątkowo, po długiej czteroletniej przerwie. Pierwszy raz w historii naszej konferencji, z uwagi na pandemię przerwa między kolejnymi edycjami trwała tak długo. Ale z przyjemnością potwierdzam, że w sektorze piwowarskim daje się odczuć bardzo duże zapotrzebowanie na udział w tego typu konferencjach naukowo-szkoleniowych. Ze strony piwowarów, dostawców, naukowców odczuwamy silną chęć ponownego spotkania się na Szkole Technologii Fermentacji, co nas jako organizatorów bardzo cieszy.

– **Proszę o przedstawienie w kilku słowach, co oznacza udział w Szkole Technologii Fermentacji, jakich korzyści mogą spodziewać się browarnicy i dostawcy?**

– Głównym celem Szkoły Technologii Fermentacji jest wymiana myśli o nowościach, technologiach, surowcach i umożliwienie podnoszenia kwalifikacji pracownikom browarów. Przedstawiciele wielu ośrodków naukowych krajowych i zagranicznych, a także dostawców przekazują piwowarom najnowsze osiągnięcia naukowe i rozwiązania technologiczne. W tym roku nasz program jest szczególnie interesujący, ze względu na wyjątkową sytuację na rynku surowców, energii oraz rynku zbytu. Piwowarom w Polsce chcemy zaprezentować innowacyjne rozwiązania, nowe spojrzenie na wytwarzanie napojów na bazie piwa oraz alternatywne surowce czy materiały pomocnicze, które mogą pomóc warzyć i sprzedawać produkty w dobie rosnących cen surowców, ich niedoboru w podaży czy rosnących cen energii.

– **Prelegenci SzTF 2022, podobnie jak w poprzednich edycjach stanowią wielonarodowościową grupę.**

– Tak, znaczna większość prelegentów to wykładowcy spoza granic Polski. Staram się od lat zapraszać osoby, które na międzynarodowych konferencjach, takich jak Europejski Kongres Browarniczy czy Trends in Brewing prezentują swoje wyniki badań czy rozwiązania dla browarnictwa. Naszym celem jest szybki transfer wiedzy z krajów zachodnich do naszego sektora browarniczego. Warto jednak podkreślić, że aby skorzystać z tego co mają do przedstawienia nie jest wymagana znajomość języków obcych – dzięki doskonałemu tłumaczom symultanicznie, każdy uczestnik na bieżąco ma dostęp do tłumaczenia wykładów, może też zadawać pytania i brać udział w dyskusji.

– **Jaki jest program tegorocznej Szkoły?**

– Trudno nawet wymienić mi najbardziej ciekawe prelekcje. Na pewno na uwagę zasługuje wykład na temat leżakowania piwa w beczkach, pro-

wadzony przez dr. Gerta De Roucka z KU Leuven w Belgii, czy prelekcja dr. Celiny Dugulin, na temat produkcji napojów typu hard seltzer. W celu zapoznania się z pełnym programem, obejmującym ponad 20 prelekcji zapraszam na stronę [www.sztf.edu.pl](http://www.sztf.edu.pl). Jako ważny punkt programu chciałbym też wspomnieć praktyczny warsztat sensoryczny z oceny organoleptycznej chmielu, prowadzony przez przedstawiciela firmy FlavorActiV dr. Borisa Gadzova we współpracy z przedstawicielem Słoweńskiego Instytutu Uprawy Chmielu i Browarnictwa dr. Izotkiem Kosirem.

– **Czy coś jeszcze chciałby Pan dodać, aby zachęcić niezdecydowanych?**

– Dla piwowarów mamy szczególną ofertę – podczas Szkoły Technologii Fermentacji będzie można bezpłatnie przeanalizować swoje piwa pod względem mikrobiologicznym (dzięki naszemu sponsorowi firmie Symbios) oraz na zawartość tlenu i dwutlenku węgla, a także alkoholu i ekstraktu (dzięki współpracy z firmą Anton Paar).

Nie można też zapomnieć o wspaniałej atmosferze, możliwości nawiązania kontaktów, ale także podtrzymania starych znajomości, które przez ostatnie lata były utrzymane w dużej mierze przez spotkania zdalne. W tym roku zapewniamy dobre piwo z kilku browarów będących partnerami SzTF, w przepięknych okolicznościach Hotelu Kocierz. Szkoła Technologii Fermentacji 2022 to dwudzieste jubileuszowe spotkanie. Dla stałych bywalców – impreza, której nie można opuścić, dla osób, które jeszcze nie miały okazji brać udziału, doskonały moment do rozpoczęcia swojej przygody ze SzTF.

– **Dziękuję bardzo! Od wielu lat bierzemy udział w SzTF i oczywiście również zachęcamy wszystkich niezdecydowanych do wzięcia udziału w Szkole! Do zobaczenia w Kocierzu!**

Rozmawiała Maria J. Przegalińska

**SzTF** | **Szkoła Technologii Fermentacji** | **School of Fermentation Technology**

Brewing ideas since 1996

konferencja naukowa sektora browarniczego w Polsce

**Rozwój! Kontakty! Prezentacja firmy!**

18 – 20 maja, 2022. Hotel Kocierz

[sztf.edu.pl](http://sztf.edu.pl) | [ksb.edu.pl](http://ksb.edu.pl)

Kraków School of Brewing est. 2012