

I Forum Technologii Napojowych

Przedstawiciele firm produkujących napoje oraz dostawcy urządzeń, materiałów produkcyjnych i usług dla tej branży wzięli udział w Forum Technologii Napojowych, które odbyło się 24–26.09 w Cieszynie. Program merytoryczny obejmował 5 paneli tematycznych. Organizatorem była Agencja Promocji Biznesu.

Panel I poświęcony był ocenie rynku napojów, trendów produkcyjnych i zmieniających się wymagań konsumentów.

Charakterystykę rynku napojów w Polsce przedstawił w ciekawej prezentacji **Paweł Kaczyński** z firmy **Nielsen**. W zachowaniach konsumentów widać presję promocyjną, blisko 70% klientów oceniając, że jest recesja w gospodarce, wykazuje tendencję do oszczędzania wydatków – szuka więc okazji, zniżek cen. Jednak prelegent zwrócił uwagę, że tylko 45% produktów sprzedawanych w promocji gwarantuje producentom dodatkowy zysk, warto więc zastanowić się nad rozsądnym promowaniem produktów. Pod względem wartości kategorii nadal prym wiodzie piwo. Do wzrostu kategorii SNN (soki, nektary, napoje) najbardziej przyczyniają się soki, odbierając udziały napojom. W kategorii FMCG konsumenci kierują się w wyborze produktów ich właściwościami prozdrowotnymi, a więc rośnie sprzedaż produktów naturalnych, bez sztucznych dodatków i barwników – rośnie sprzedaż jogurtów naturalnych, mimo że sprzedaż całej kategorii maleje, rośnie sprzedaż wód butelkowanych, a wód smakowych zmniejsza się, ilościowo maleje sprzedaż piw, a piw smakowych – rośnie, zaś sprzedaż radlerów rośnie w tempie dwucyfrowym.

Dr Bożena Nosecka z **IERiGŻ – PIB** scharakteryzowała przemysł napojowy na tle branży spożywczej. Udział wartościowy branży napojowej w branży spożywczej wynosi 6%. W ostatnich latach branża napojowa podlegała koncentracji i zmniejszeniu liczby zakładów. Rentowność branży napojów bezalkoholowych w 2013 r. wyniosła tylko 0,45, podczas gdy piwowarskiej – ponad 9 i spożywczej – 4. Branża napojowa jest więc bardzo wrażliwa na recesję, ale wobec zakładanego wzrostu PKB 3,4% w 2015 r. i dzięki zwiększającemu się z roku na rok spożyciu wód butelkowanych branża ta ma przed sobą dobre perspektywy wzrostu.

Wyniki kontroli **IJHARS** dotyczące napojów na polskim rynku, które przedstawił **Lesław Skorupski**, Śląski Wojewódzki Inspektor **IJHARS**, wskazują, że poprawia się jakość i znakowanie napojów, bowiem maleje liczba wykrywanych nieprawidłowości – z ok. 1/3 badanych partii w poprzednich latach do 1/4 ostatnio.

Panel II dotyczył pakowania i rozlewu oraz przykładów innowacyjnych aplikacji w branży napojowej.

Lech Maryniak omówił temat „Produkcja napojów bezalkoholowych w krajach Zatoki Perskiej – co warto wykorzystać w krajowych zakładach produkcyjnych”. Jest to rynek o dużych perspektywach wzrostu, najbardziej rozpowszechnionym opakowaniem jest PET, opakowania kartonowe tracą na znaczeniu, stosuje się też puszki i woreczki pouch (do przecierów). Najpopularniejszym napojem jest woda kokosowa, ale też dużo jest napojów NFC i świeżych soków, a ostatnią nowością są napoje izotoniczne. Ze względu na deficyt wody odsala się wodę morską, odzyskując przy tym CO₂. Referent przedstawił schemat syropiarni, która została tam zainstalowana. W tych krajach jest zapotrzebowanie na taką produkcję.

W ramach panelu rozwiązania firmy **PALL** w dziedzinie filtracji dla przemysłu napojowego przedstawił **Piotr Ziarko**, a skuteczną metodę dezynfekcji DulcoLyse zaprezentowali **Jacek Buchwald** i **Zbigniew Ludwiczak** z firmy **ProMinent**.

W panelu III dotyczącym zagrożeń mikrobiologicznych w produkcji napojów główny referat merytoryczny na ten właśnie temat, odnoszący się nie tylko do napojów, ale i do soków, wygłosiła **dr inż. Barbara Sokołowska** z **IBPRS**.

Oprócz tego odbyły się prezentacje techniczne rozwiązań firm:

- **Ecolab**: Airspexx – dezynfekcja powietrza w przemyśle spożywczym – Robert Najman,
- **ActivTek** – skuteczna eliminacja zagrożeń mikrobiologicznych w procesie produkcji – Tomasz Wiercioch,

– **Parker Hannifin Sales Poland**: znaczenie i badanie integralności filtrów sterylizujących powietrze i inne gazy w przemyśle spożywczym – Paweł Łuczkiwicz,

– **Anti-Germ** – suche smarowanie oraz mycie i dezynfekcja transporterów powietrznych – Jędrzej Gorczyński.

Tematyka panelu IV obejmowała zarządzanie produkcją, remontami i utrzymaniem ruchu w zakładzie produkcyjnym.

Dr inż. Magdalena Jurczyk-Bunkowska z **Politechniki Opolskiej** omówiła zarządzanie produkcją i innowacjami w zakładzie produkcyjnym. Dyr. zakładu **Coca-Cola w Tyliczu Krzysztof Rudnicki** wraz ze **Sławomirem Babiarzem** przedstawili temat „Oszczędzanie mediów i organizacja pracy w zakładach z profilem sezonowym”, na przykładzie własnych rozwiązań zastosowanych w wytwórni, jak free cooling (chłód za darmo), obniżenie ciśnienia w instalacji wydmuchiwarek, podniesienie wydajności kompresorów, centralny system ciepła i oszczędności energetyczne. O bezwykopowej renowacji studni i kanałów mówił **Adam Gonera** z **MC Bauchemie**.

Panel V dotyczył jakości i smaku, innowacyjnych rozwiązań technologicznych i testów sensorycznych oraz napojów funkcjonalnych.

Dwie prezentacje naukowców z **Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie** dotyczyły ciekawych napojów o właściwościach prozdrowotnych. **Dr inż. Bartosz Sołowiej** przedstawił właściwości fizykochemiczne i prozdrowotne fermentowanego napoju serwatkowo-owocowego, który każdy może przygotować w domu samodzielnie, natomiast **prof. dr inż. Waldemar Gustaw** omówił właściwości prozdrowotne kombucy – orzeźwiającego napoju fermentowanego ze słodzonej herbaty, otrzymanej z udziałem grzybków herbacianych. Obydwa napoje wzmacniają system odpornościowy, hamują rozwój *Helicobacter pylori* (bakterii stanowiącej przyczynę wrzodów żołądka, a niekiedy nawet raka żołądka), obniżają poziom cholesterolu.

Ostatnim wystąpieniem była prezentacja **Mettler Toledo** nt. współczesnych rozwiązań w analizie parametrów fizykochemicznych napojów i soków, dokonana przez przedstawiciela firmy **Jarosława Gajdę**.

Ostatnim akordem spotkania branży była biesiada piwna w Piwnicach Cieszyńskiego Browaru Zamkowego Żywiec, połączona ze zwiedzaniem browaru, a zainteresowani mogli zobaczyć jeszcze ostatniego dnia Tyskie Browarium. Nasz miesięcznik był współpatronem medialnym forum. *MJP*



dr Bożena Nosecka



Lech Maryniak



Piotr Ziarko



dr inż. Barbara Sokołowska



Paweł Łuczkiwicz

