

XXI Szkoła Technologii Fermentacji 2024 zaprasza!

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

– **Panie Profesorze, nadszedł czas na kolejną edycję Szkoły Technologii Fermentacji, która niewątpliwie jest najbardziej cenną pod względem merytorycznym konferencją browarniczą w naszej części Europy, proszę krótko przedstawić potencjalnym uczestnikom, czym jest właściwie Szkoła Technologii Fermentacji?**

– Szkoła Technologii Fermentacji organizowana jest od roku 1996, początkowo co roku przez kilka polskich uczelni kształcących w zakresie technologii żywności i fermentacji, a od kilku lat w odstępach dwuletnich przez zespół krakowskiego ośrodka akademickiego. W sektorze piwowarskim da się odczuć zapotrzebowanie na tego typu konferencje naukowo-szkoleniowe. Ze strony piwowarów, dostawców, naukowców odczuwamy silną chęć systematycznego spotykania 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 bardzo interesujący. Piwowarom chcemy zaprezentować innowacyjne rozwiązania, nowe surowce czy zgłębienie tematyki produkcji piw nisko- i bezalkoholowych.

– **Prelegenci XXI SzTF w roku 2024, podobnie jak w poprzednich edycjach, stanowią wielonarodowościową grupę.**

– Tak, znaczna większość prelegentów to wykładowcy spoza granic Polski. Od lat zapraszam na konferencję 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 wymaga-

na znajomość języków obcych - dzięki doskonałym tłumaczom symultanicznym, każdy uczestnik na bieżąco ma dostęp do tłumaczenia wykładów, może też zadawać pytania i brać udział w dyskusji.

– **Jaki jest program tegorocznej Szkoły?**

– Trudno wskazać najciekawsze prelekcje, ponieważ praktycznie każdy temat wydaje się bardzo na czasie. Na pewno na uwagę zasługuje wykład wprowadzający na temat kontroli zacierania w celu wytwarzania piw niskoalkoholowych, prowadzony przez dr. Gerta De Roucka z KU Leuven w Belgii, czy prelekcja dr. Sama Crauwelsa z tej samej uczelni, na temat produkcji utrzymania higieny w beczkach używanych do leżakowania piwa. W celu zapoznania się z pełnym programem, obejmującym ponad 20 prelekcji, zapraszam na stronę 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, czy warsztat surowcowy firmy Marjot, dotyczący słodów, różnych mikroorganizmów czy materiałów pomocniczych. Mamy też blok poświęcony sprawom chmielu czy prelekcje dotyczące różnych rozwiązań związanych ze zrównoważoną produkcją.

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

– Poza niewątpliwie wyjątkowo wysokim poziomem merytorycznym nie można zapomnieć o wspaniałej atmosferze, możliwości nawiązania kontaktów, ale także podtrzymania starych znajomości. W tym roku zapewniamy degustację rozmaitych piw dostarczonych przez partnerów SzTF, browary współpracujące z Krakowską Szkołą Browarniczą, w przepięknej scenarii Hotelu Kocierz. Dla stałych bywalców – to impreza, której nie można opuścić, dla osób, które jeszcze nie miały okazji brać udziału, doskonały moment do rozpoczęcia swojej przygody z SzTF.

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

Rozmawiała Maria J. Przegalińska



Szkoła
Technologii
Fermentacji | School of
Fermentation
Technology

Brewing ideas since 1996

Konferencja naukowa sektora browarniczego w Polsce

Rozwój! Kontakty! Prezentacja firmy!

8 -10 maja, 2024. Hotel Kocierz



sztf.edu.pl

ksb.edu.pl