

Pierwsze takie forum w Polsce. Relacja z konferencji „Perfect Fermentation” w Bałtowie

W dniach 17–19 maja 2026 roku malowniczy Bałtowski Kompleks Turystyczny stał się areną pionierskiego wydarzenia w krajowym branżowym kalendarzu. Konferencja naukowa „Perfect Fermentation”, zorganizowana wspólnie przez stowarzyszenie Wolny Kraft oraz Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie (URK), była pierwszym w Polsce symposium w całości dedykowanym technologii, mikrobiologii, jakości oraz rynkowej przyszłości piw bezalkoholowych i niskoalkoholowych. Nasza redakcja z dumą objęła to przełomowe przedsięwzięcie patronatem medialnym.



Dynamiczny wzrost segmentu *non-alcoholic beer* (NAB) stawia przed współczesnym browarnictwem bezprecedensowe wyzwania technologiczne. Trzydniowe spotkanie w Bałtowie stworzyło unikalną, profesjonalną platformę dialogu, skutecznie łącząc potencjał polskiego środowiska naukowego z wieloletnią praktyką technologów piwowarskich, dostawców surowców, maszyn oraz nowoczesnych rozwiązań procesowych.

Sesja I: Innowacje surowcowe i modyfikacje procesowe

Obrady otworzyła sesja poświęcona bazom surowcowym oraz technologiom produkcji, którą zainaugurował prof. dr hab. inż. Paweł Satora (URK). W swojej prelekcji omówił koncepcję probiotycznego piwa bezalkoholowego, skupiając się na stabilności kultur *Lactobacillus* i ich bezpośrednim wpływie na profil sensoryczny produktu końcowego. Następnie dr inż. Aneta Pater (URK) przedstawiła techniczne aspekty modyfikacji profilu

zacierania, wykazując ich kluczową rolę w sterowaniu przebiegiem fermentacji oraz kształtowaniu ostatecznego składu chemicznego piw bezalkoholowych.

Ogromne zainteresowanie wzbudziło wystąpienie dr hab. inż. Edyty Kordialik-Bogackiej (Politechnika Łódzka), która zaprezentowała wyniki badań nad wykorzystaniem huski kawy (*cascary*) jako innowacyjnego, alternatywnego zamiennika chmielu. Z kolei Michał Saks (Fermentis SI Lesaffre) przedstawił komercyjne narzędzia mikrobiologiczne stosowane w produkcji piw bezalkoholowych, omawiając specyfikę pracy wybranych szczepów drożdży, w tym SafBrew LA-01 (*Saccharomyces cerevisiae* var. *chevalieri*) oraz *Torulaspora delbrueckii* SafBrew LA-02.

Sesja II: Czystość mikrobiologiczna, AI i optymalizacja

Druga część konferencji zdominowana została przez kwestie kontroli jakości oraz optymalizacji procesowej. dr inż.





Mateusz Jackowski (Politechnika Wrocławska) zreferował potencjał kofermentacji jako bezpiecznej i powtarzalnej metody produkcji piwa o niskiej zawartości alkoholu. O ukrytych niebezpieczeństwach czyhających w instalacjach browarniczych mówił Sebastian Jabłoński (KERSIA), wskazując biofilm bakteryjny jako stałe zagrożenie dla stabilności mikrobiologicznej i jakości sensorycznej gotowego trunku.

Innowacyjny wątek cyfryzacji branży poruszył Krzysztof Rewak (Blumilk), omawiając praktyczne i przyszłościowe zastosowania algorytmów sztucznej inteligencji (AI) w predykcji i optymalizacji procesów produkcyjnych. Sesję zamknął dr hab. inż. Aleksander Poreda, prof. URK, który dokonał redefinicji dotychczasowych schematów optymalizacyjnych, wskazując na najistotniejsze, praktyczne niuanse warzenia piw bezalkoholowych w skali przemysłowej i rzemieślniczej.

Sesja III: Perspektywa rynkowa, prawo i zdrowie

Popołudniowy blok przeniósł punkt ciężkości na otoczenie biznesowe i konsumenckie. Tomasz Prośniak (Pivny marketing) przedstawił nowoczesne strategie pozycjonowania i argumenty przemawiające za koniecznością aktywnej promocji segmentu bezalkoholowego. Ewolucję zachowań zakupowych oraz globalne perspektywy rozwoju rynku NAB zreferował Artur Mazur (Politechnika Świętokrzyska).

Niezwykle zawiłą problematykę prawnopodatkową, z którą na co dzień mierzą się producenci napojów bezalkoholowych w Polsce, szczegółowo usystematyzował Dawid Siedlecki (Siedlecki Kancelaria). Blok prelekcyjny zamknął dietetyk Maciej Wielgosz, podsumowując walory odżywcze, izotoniczne oraz prozdrowotne piw bezalkoholowych w świetle najnowszych, międzynarodowych badań z zakresu nauki o żywieniu.

Sesja IV: Panel dyskusyjny – dekada wyzwań

Zwieńczeniem intensywnego dnia obrad była wielowymiarowa debata ekspercka poświęcona przyszłości polskiego i światowego browarnictwa. Panel prowadzony przez



Pawła Leszczyńskiego zgromadził uznanych specjalistów: Katarzynę Strojna-Szwaj, Dorotę Chrapek, dr. hab. inż. Aleksandra Poredę, Dawida Siedleckiego, Tomasza Prośniaka oraz Macieja Wielgosza.

Eksperti podjęli próbę nakreślenia mapy drogowej dla branży na najbliższe dziesięć lat. Zgodnie wskazano, że kluczem do dalszego sukcesu komercyjnego piw bezalkoholowych będzie nie tylko permanentna poprawa ich profilu sensorycznego (niwelowanie tzw. brzczkowego posmaku), ale również precyzyjna edukacja konsumentów oraz elastyczne reagowanie na zmieniające się ramy prawne i podatkowe.

Dzień trzeci: Warsztaty sensoryczne w praktyce

Ostatni dzień konferencji (19 maja) przyniósł wyczekiwane zajęcia praktyczne, które doskonale dopełniły wiedzę teoretyczną. Pierwszy blok warsztatowy, poprowadzony przez Pawła Leszczyńskiego, skupił się na profesjonalnej degustacji porównawczej krajowych i zagranicznych piw bezalkoholowych.

Drugą część warsztatów poprowadziły dr inż. Aneta Pater oraz Dorota Chrapek. Prelegentki w sposób empiryczny zaprezentowały uczestnikom sensoryczne konsekwencje procesów redukcji alkoholu w piwie. Technolodzy i laboranci mieli okazję na żywo przeanalizować, jak dealkoholizacja oraz specyficzna fermentacja restrykcyjna modyfikują pełnię smakową, teksturę, pienistość oraz profil aromatyczny gotowego piwa.



Sukces frekwencyjny oraz wyjątkowo wysoki poziom merytoryczny pierwszej edycji „Perfect Fermentation” w Bałtowie udowodniły, że segment piw bezalkoholowych posiada w Polsce silne



zaplecze naukowe i technologiczne, gotowe na wyznaczanie nowych standardów rynkowych.

