

Źródła przyszłej aplikacji środków europejskich dla Klastra Spożywczego Południowej Wielkopolski Stowarzyszenie w Kaliszu.

Dwuletni okres istnienia Klastra ,zbudowanie struktur organizacyjno - funkcjonalnych, pogłębienie więzi między członkami , świadomość celów i wspólnych działań na rzecz stowarzyszenia , osiągnięcie małej stabilności finansowej ,realizacja pierwszych projektów ze środkami wsparcia z Wojewódzkiego Regionalnego Programu Operacyjnego , skupienie liczego grona sojuszników i partnerów w tym ze sfery B+R skłoniły Zarząd Klastra do poszukiwania źródeł współfinansowania kolejnych inicjatyw. Nasze wysiłki skoncentrujemy w najbliższej przyszłości na:

1. Przygotowaniu w 2012 r. drugiej aplikacji środków z WRPO z Działanie 1.6 „ Rozwój sieci i kooperacji” z przeznaczeniem na nowe narzędzia informatyczne naszej serwerowni tak by zarówno portal internetowy jak i Wirtualną Giełdę Towarową otworzyć na podmioty zewnętrzne i tym samym generować środki niezbędne do utrzymania administratora systemu.
2. Zbudowaniu struktur z dwoma wybranymi partnerami z Unii Europejskiej oraz opracowanie projektu aplikacyjnego o charakterze badawczym do 7 Programu Ramowego. Aktualnie Klaster zdefiniował wstępnie obszary wiedzy, które zostały przekazane potencjalnym partnerom zagranicznym do konsultacji lub rozwinięcia.

Przeprowadziliśmy także badanie i określiliśmy potencjał Klastra.

Wszystkie 28 podmiotów zatrudniają 4034 pracowników, generują roczne obroty na poziomie 1.300 000 000 PLN , na badania i rozwój obecnie przeznaczają 28 mln. PLN łącznie z uczelniami.

Niektóre projekty badawcze prowadzone przez firmy klastrowe:

1. Badania dotyczące sublimacyjnego suszenia warzyw, oraz metod uzyskiwania produktu liofilizowanego;
2. „Badania wpływu parametrów ekstrakcji na stężenie oraz aktywność antyoksydacyjną polifenoli pozyskiwanych z wyłoków winiarskich”;
3. „Prozdrowotne oddziaływanie surowych i traktowanych termicznie warzyw z rodziny Alliaceae u szczurów obciążonych cholesterolem”;
4. Badania nad uzyskaniem kultur bakterii do wypieku chleba bez dodatków chemicznych;
5. Badania wpływu Kolagenu na hamowanie procesu starzenia się organizmu;
6. Badania typoszeregu pomp do płynów nieniu-tonowskich o wydajności 2,5 m³, 5m³ i 10m³ na godz.
7. Badanie funkcjonalności białek w produkcji żywności z wykorzystaniem funkcji prozdrowotnych (układ krążenia, układ trawienia)
8. Badania nad środkami enzymatycznymi wykorzystywanymi do mycia instalacji membranowych w przemyśle spożywczym.
9. Badanie nad zastosowaniem sekwestrantów jako detergentów do mycia i dezynfekcji instalacji w przemyśle spożywczym;

10. Nowa technologia wytwarzania strumienia elektrycznie naładowanego aerozolu o dużej początkowej prędkości strugi do zastosowań agrotechnicznych i dekontaminacyjnych;
11. Opracowanie instrumentalnych metod pomiaru, budowa i badania prototypów optoelektronicznych urządzeń do szybkiego oznaczania niezamierzonego przenoszenia środków chemicznych stosowanych przy opryskach roślin uprawnych;
12. Racjonalizacja zużycia energii (trigeneracja, odzysk ciepła, wytworzenie i wykorzystanie biogazów);
13. Oczyszczanie i uzdatnianie permeatów z urządzeń membranowych pracujących na bazie serwatki, w celu uzyskania wody zdanej do użycia w procesach technologicznych i mycia zakładu;
14. Opracowanie technologii i wdrożenie produkcji serów niskotłuszczowych, o zawartości tłuszczu poniżej 3%, całkowicie nowy produkt rynkowy na rynku europejskim;
Opracowanie nowej metody przetwarzania i wykorzystania laktozy oraz produktów wytworzonych na jej bazie.

Przykłady wykorzystania wyników badań:

1. Optymalizacja technologii wytwarzania liofilizowanych produktów na rzecz przedsiębiorstw, wytwarzających żywność dla odbiorcy detalicznego, jako dodatki do tej żywności bądź jako pełne dania;
2. Opracowanie technologii produkcji liofilizowanego kolagenu z ryb, będącego substratem do naturalnych suplementów diety;
3. Minimalizacja negatywnego wpływu na środowisko naturalne;
4. Produkcja wyparko-destylarek na najwyższym poziomie światowym;
5. Stosowanie najnowszych technologii wytwarzania: obrabiarki sterowane numerycznie, nowoczesne metody spawania stali wysokostopowych, nowoczesne metody wycinania elementów z blach (waterjet);
6. Produkcja nowych produktów żywnościowych z zastosowaniem pro zdrowotnych komponentów;
7. Wykorzystywanie nowej generacji środków czystościowych celem mycia, dezynfekcji i utrzymania stanu sanitarnego pomieszczeń i instalacji produkcyjnych;

Dotychczas polskie podmioty gospodarcze w niewielkim stopniu korzystały ze wsparcia i współpracy międzynarodowej w ramach 7 Programu Ramowego.

Rok 2011 wydaje się przełomowy, bowiem 7 polskich jednostek uczestniczyło w tym programie w charakterze partnerów. Ten dobry sygnał wzmocniony wpisaniem sektora żywnościowego na listę preferencyjną tworzy uzasadniony optymizm na zaistnienie naszego Klastra w tej elitarnej grupie. Wiodącej roli w koordynacji prac aplikacyjnych podjął się Instytut Logistyki i Magazynowania w Poznaniu. Wniosek zobowiązani jesteśmy złożyć do 31 stycznia 2012 roku.

3. Rozwinięciu ścisłej współpracy z Wicemarszałkiem Województwa nad ostatecznym zdefiniowaniem programu merytorycznego i finansowego celem aplikowania z WRPO funduszy na uruchomienie Centrum Badawczo Rozwojowego. Wstępne plany zakładają potrzebę wsparcia z tych funduszy kwoty

10-15 mln PLN, która uzupełniona o środki własne zapewni zrealizowanie tego ambitnego przedsięwzięcia.

Przewidujemy wybudowanie lub zaadaptowanie obiektu w którym znajdować się będą pracownie laboratoryjne z wyposażeniem badawczym ,pomieszczenia warsztatowe i dydaktyczne, przeniesiona zostanie serwerownia z programem rozbudowy oraz siedziba Klastra.

W przygotowaniu a następnie współrealizacji tego projektu uczestniczą poznańskie uczelnie; Politechnika Poznańska z Instytutem Maszyn Roboczych i Pojazdów Samochodowych, Przemysłowy Instytut Maszyn Rolniczych, Uniwersytet Przyrodniczy, Uniwersytet Ekonomiczny i Instytut Logistyki i Magazynowania.

Opracował :

Andrzej Spychalski