**Program warsztatów**

**„Opracowanie technologii produkcji przetworów z owoców i warzyw przydatnych do produkcji w małej skali + warsztaty”**

**w ramach operacji „Przetwórstwo na małą skalę szansą dla niewielkich producentów rolnych”**

Miejsce warsztatów: **Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie** **Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, ul. Skromna 8, 20-704 Lublin (pracownia gastronomiczna)**

Termin: **27 wrzesień 2022 r.**

Wykłady i warsztaty będą prowadzili pracownicy Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii, Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów, Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie

- kiszenie - dr inż. Ewa Jabłońska-Ryś

- dżemy - dr Aneta Sławińska

- soki - dr Wojciech Radzki

9.00 – rozpoczęcie warsztatów, powitanie - aula Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii

*Część teoretyczna -* *aula Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii*

**9.15 – 9.50 Utrwalanie warzyw, owoców i grzybów z zastosowaniem fermentacji mlekowej**

W ramach wykładów przedstawione zostaną zasady utrwalania żywności z zastosowaniem fermentacji mlekowej, w tym:

• wybór i przygotowanie surowców roślinnych do kiszenia;

• rola bakterii mlekowych, ich źródła i możliwości stosowania kultur startowych;

• sposoby uzyskiwania warunków beztlenowych, koniecznych w celu zagwarantowania prawidłowego przebiegu procesu fermentacji mlekowej;

• znaczenie soli i przypraw w procesie kiszenia;

• czynniki warunkujące dobrą jaskość i trwałość kiszonek.

Omówione będą wady i zalety fermentacji spontanicznej i kierowanej (z użyciem kultur startowych). Przedstawione zostaną pozytywne aspekty włączania do diety produktów kiszonych.

**9.50 – 10.25 Dżemy warzywno-owocowe o obniżonej zawartości cukru**

Uczestnicy wykładu zapoznają się z definicją i wymogami dotyczącymi produktów słodzonych, w tym dżemów (dżemów tradycyjnych i o obniżonej zawartości cukru), technologią ich produkcji, metodami utrwalania, warunkami przechowywania i dozwolonymi dodatkami.

**10.25 – 11.00 Soki NFC – niskoprzetworzone i zdrowe produkty**

Soki owocowe NFC (ang. not from concentrate) są to produkty powstałe przez wyciskanie świeżych surowców, najczęściej poddane utrwalaniu. Soki owocowe NFC nie zawierają dodatku wody, cukru, czy dodatków do żywności. Mogą zawierać dodatek witaminy C (za wyjątkiem soków oznaczonych jako sok 100%). Soki NFC są produktami naturalnie mętnymi, bogatymi w związki polifenolowe i naturalnie występujące w surowcach witaminy.

**11.00 - 11.45 Lunch**

*Część praktyczna - warsztaty w pracowniach – gastronomiczna i technologiczna*

**11.45 – 13.15 Utrwalanie warzyw, owoców i grzybów z zastosowaniem fermentacji mlekowej**

Uczestnicy warsztatów zapoznają się z technologią kiszenia produktów pochodzenia roślinnego.

**13.15 – 14.45 Dżemy warzywno-owocowe o obniżonej zawartości cukru**

Uczestnicy będą mieli możliwość samodzielnie przygotować dżemy owocowo – warzywne z wykorzystaniem surowców o wysokich walorach prozdrowotnych takich jak: pomidory, dynia czy cukinia.

**14.45 – 16.15 Soki NFC – niskoprzetworzone i zdrowe produkty**

Podczas warsztatów uczestnicy będą mieli okazję wyprodukować soki NFC, ocenić ich walory smakowe a także wykonać podstawowe analizy fizyko-chemiczne. Zaznajomią się również z wyposażeniem niezbędnym do produkcji soku na małą skalę.