Program warsztatów

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

**Miejsce warsztatów:**

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii

ul. Skromna 8, 20-704 Lublin (aula, pracownia gastronomiczna i technologiczna)

**Termin:** 11 września 2023 r.

Część teoretyczna - aula Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii

9.00 – 9.15 Rozpoczęcie warsztatów, powitanie

9.15 – 10.00 Napoje serwatkowo-owocowo/warzywne, prof. dr hab. Waldemar Gustaw

W części teoretycznej omawiane będą takie zagadnienia jak otrzymywanie serwatki, czym różni się serwatka kwasowa od podpuszczkowej, składniki serwatki: białka serwatkowe, laktoza, składniki mineralne, jakie preparaty suszone otrzymywane są z serwatki, właściwości żywieniowe i prozdrowotne białek serwatkowych. W drugiej części wykładu zaprezentowane zostaną cele i metody łączenia serwatki bądź preparatów serwatkowych z owocami lub produktami owocowymi i warzywnymi.

10.00 – 10.45 Napoje roślinne jako alternatywa mleka krowiego, dr Wojciech Radzki

Napoje roślinne, zwane czasami mlekami roślinnymi, to produkty pod względem fizycznym przypominające mleko krowie, lecz wyprodukowane są wyłącznie z surowców roślinnych. Produkty te są spożywane przez konsumentów z uwagi na ich dobre walory sensoryczne. W głównej mierze jednak, przyczyną ich popularności jest fakt, iż mogą stanowić substytut

mleka krowiego, a co za tym idzie, spożywane są przez osoby mające uczulenie na składniki mleka. Napoje roślinne są także produktami chętnie kupowanymi przez osoby na dietach wegetariańskich. Zmieniające się nawyki żywieniowe ludzi powodują wzrost zainteresowania tego typu produktami, co owocuje dynamicznym rozwojem branży napojów roślinnych. Podczas wykładu scharakteryzowane zostaną surowce wykorzystywane do produkcji napojów roślinnych. Zostanie omówiona także technologia otrzymywania tych produktów oraz ich skład odżywczy.

10.45 – 11.45 Suszenie i liofilizacja – która z nich lepsza?, dr Aneta Sławińska

Czy usunięcie wody z surowca może odbywać się tylko przy zastosowaniu wyższych temperatur? Jakie metody suszenia można zastosować do utrwalania ziół, owoców, warzyw czy grzybów? Podczas wykładu Uczestnicy poznają odpowiedzi na to i wiele innych pytań. Dowiedzą się jaka jest różnica pomiędzy suszeniem konwekcyjnym, próżniowym, mikrofalowo-próżniowym i liofilizacją, jakie zabiegi mogą być stosowane przed suszeniem oraz jaka jest wartość odżywcza i prozdrowotna produktów suszonych.

11.45 – 12.30 Lunch

Część praktyczna - warsztaty w pracowniach – gastronomiczna i technologiczna

12.30 – 14.00 Napoje serwatkowo-owocowo/warzywne, mgr inż. Patryk Siczek

Uczestnicy wykonają smoothie i koktajle serwatkowo – owocowe/warzywne z krajowych warzyw i owoców, również egzotycznych z dodatkiem preparatów białek serwatkowych

14.00 – 16.15 Napoje roślinne jako alternatywa mleka krowiego, dr Wojciech Radzki

W części warsztatowej uczestnicy będą mogli samemu wytworzyć napoje roślinne z różnych surowców. Otrzymane produkty poddane zostaną ocenie organoleptycznej.

16.15 – 17.45 Suszenie i liofilizacja – która z nich lepsza?, dr Aneta Sławińska

Podczas warsztatów uczestnicy będą mieli możliwość zapoznania się suszarkami różnego typu (w tym liofilizatorem) oraz spróbowania i porównania owoców, warzyw i grzybów suszonych konwekcyjnie, próżniowo i liofilizowanych. Będzie można określić ich profil smakowo- zapachowy, barwę, zdolności rehydratacyjne, zbadać poziom aktywności wody, który jest jednym z najważniejszych parametrów mówiących o trwałości produktów