



**EUROPRODUKT
PomoCentre
CZT - AgroTech**

**Instytut Sadownictwa i Kwiaciarstwa
ul. Pomologiczna 18, 96-100 Skierniewice
tel.:+48-46-833 20 21, fax:+48-46-833 32 28
Dyrektor: Prof. dr hab. Danuta M. Goszczyńska
e-mail: Danuta.Goszczyńska@insad.pl**

OFERTA WDROŻENIOWA - 2007

„Udoskonalenie technologii wytwarzania osmo-konwekcyjnego suszu wiśniowego poprzez dodatek zagęszczonych soków owocowych”

Słowa kluczowe: **przetwórstwo, wiśnia, odwadnianie osmotyczne, susz owocowy, wartość dietetyczna, przekąska owocowa.**

Opis wdrożenia:

Jedną z alternatywnych metod zagospodarowania pozbiorczego wiśni może być produkcja suszu osmotyczno-konwekcyjnego. Technologia polega na zastosowaniu przed właściwym procesem suszenia konwekcyjnego etapu obróbki wstępnej polegającej na wysycaniu owoców w syropie cukrowym. Odpestzczone wiśnie wzbogacone cukrem po wysuszeniu przypominają nieco rodzynki (zdjęcia), ale są większe i bardziej kwaśne, oczywiście z wyraźnie wyczuwalnym smakiem wiśniowym. Ze względu na dużą zawartość błonnika, potasu, kwasu foliowego oraz wysoką aktywność antyoksydacyjną produkt ten mógłby prawdopodobnie pełnić rolę żywności funkcjonalnej będąc jednocześnie atrakcyjną przekąską zastępującą na przykład cukierki. Przeszkodą w promowaniu tego produktu jest jednak dodatek cukru, niezbędny dla złagodzenia naturalnego smaku kwaśnego owoców. Opiswana oferta proponuje częściowe zastąpienie sacharozy zagęszczonymi sokami owocowymi, co ma na celu

zwiększenie udziału składnika owocowego, podwyższenie jakości odżywczej produktu i zwiększenie jego naturalności.

Zastosowanie soków owocowych (jabłkowego i/lub wiśniowego) jako zamienników cukru przy produkcji wiśniowego suszu osmotyczno-konwekcyjnego zwiększa proporcje fruktozy do glukozy w produkcie końcowym, podkreśla wiśniowy aromat produktu oraz umożliwia celowe kształtowanie profilu smakowego w zależności od preferencji odbiorców oraz przeznaczenia suszu. Wraz ze zwiększaniem ilości użytego zagęszczonego soku owocowego (jabłkowego i/lub wiśniowego) zwiększa się wyczuwalność smaku kwaśnego. Cecha taka jest pożądana w przypadku ewentualnego dodatku do produktów słodkich (np. do ciast). Ze względu na wysoką atrakcyjność sensoryczną wiśni suszonych tą metodą planuje się kontynuację badań z wykorzystaniem nowych odmian wiśni o wyższej zawartości składników bioaktywnych.



Susz wiśniowy wyprodukowany metodą osmotyczno-konwekcyjną. Wygląd zewnętrzny produktu. Produkt przypomina rodzynki.



Susz wyprodukowany metodą osmotyczno-konwekcyjną zachowuje elastyczny miąższ. Widok przekroju poprzecznego pojedynczego owocu w powiększeniu.

Innowacyjność wdrożeniowa – efekty gospodarcze i społeczne

Proponowane wdrożenie poszerza ofertę możliwości zagospodarowania pozbiorczego wiśni uprawianych w Polsce oraz zwiększa szanse wypromowanie suszu z wiśni jako atrakcyjnego produktu o właściwościach pro-zdrowotnych, nadającego się również jako dietetyczna przekąska owocowa do bezpośredniej konsumpcji, który roboczo mógłby być promowany jako wiśnia- rodzynka północy.

Polskie wiśnie posiadają duży atut w porównaniu np. do owoców rosnących w cieplejszym klimacie, gdyż charakteryzują się wyższym potencjałem przeciwutleniającym, co jest obecnie bardzo doceniane przez świadomych konsumentów. Oferta wdrożeniowa dotyczy co prawda produktu niszowego, ale zastosowanie jej do surowca z upraw ekologicznych i/lub wykorzystanie do nowych odmian o zwiększonej zawartości antocyjanów może stanowić podstawę do budowania strategii marketingowej dla nowego produktu.

Podmioty, do których skierowana jest oferta wdrożeniowa

Gospodarstwa sadownicze z zapleczem przetwórczym specjalizujące się w suszeniu owoców, regionalne lub rodzinne przedsiębiorstwa przetwórstwa rolno-spożywczego.

Twórcy oferty wdrożeniowej:
Zakład Przechowalnictwa i Przetwórstwa
Zakład Planowania Naukowego

Autor: dr Dorota Konopacka
tel. (046) 83 45 331.
e-mail: Dorota.Konopacka@insad.pl
Współautorzy:
prof. dr hab. Witold Płocharski