

PROJEKTĄ REMIA LIETUVOS RESPUBLIKA



KPP priemonė „Žinių perdavimas ir informavimo veikla“

Projekto paramos sutarties numeris: Nr. 14PA-KK-17-1-01518-PR001

Projekto pavadinimas: „**Inovatyvių inžinerinių sprendimų ir termoenergetinių procesų valdymo sistemų, skirtų sultingų augalininkystės produktų sandėliavimo technologijų tvarumui didinti, sklaida**“

Projekto vykdytojas – Vytauto Didžiojo Universitetas.

Projekto vykdymo laikotarpis – nuo 2017 12 21 d. iki 2020 12 21 d.

Projekto tikslas – populiarinti ir diegti augalininkystės ūkiuose inovacijas derliaus laikymo sąlygų valdymo sistemoms ir jų algoritmams optimizuoti bei sandėliavimo technologinio proceso neigiamą poveikį aplinkai sumažinti, siekiant padidinti sultingų augalininkystės produktų (daržovių, vaisių ir uogų) išlaikymo trukmę ir jų kokybės stabilumą, ruošiamos prekinės produkcijos vertę ir ūkių konkurencingumą. Uogininkystės ir daržininkystės ūkiuose derliaus nuėmimas vyksta gana trumpą laikotarpį. Rinkoje tuo metu esant didelei uogų ar daržovių pasiūlai, ne visada pavyksta greitai realizuoti nuimtą derlių. Norint pailginti realizacijos laikotarpį būtina turimą produkciją sandėliuoti. Deja, ne visi sultingi augalininkystės produktai gali būti sandėliuojami švieži ilgą laikotarpį. Be to, nepavyksta išvengti nekondicinių produktų, kurių prekinė išvaizda netenkina šių dienų reikalavimų arba jie mechaniškai pažeisti, dėl to jų išsilikimo trukmė gerokai sutrumpėja ir patenka į atliekas. Didelė sultingų produktų pasiūla, trumpas laikymosi laikas, neturėjimas sandėliavimo technologijų, pritaikytų ilgam produkcijos išlaikymui bei nekondicinės produkcijos nurašymas į atliekas lemia didesnius patiriamus užauginto derliaus nuostolius. Šiuos nuostolius galima gerokai sumažinti pritaikant alternatyvų sultingų augalininkystės produktų konservavimo

būdą – džiovinimą. Tai laiko patikrintas maisto žaliavų saugojimo būdas. Džiovinti produktai nesunkiai patikimai laikosi, patiriami maži maistinės vertės nuostoliai. Teigiama, kad 26°C be jokių kokybės nuostolių daugumą džiovintų produktų galima išlaikyti iki 6 mėnesių, esant žemesnei temperatūrai saugus sandėliavimo laikas gali būti net iki 2 metų. Be to, pastaruoju metu džiovinti produktai vis plačiau naudojami kaip prieskoniniai ar maisto biologinę vertę praturtinantys priedai. Žinoma, kaip ir visos kitos maisto žaliavų išsaugojimo technologijos, džiovinimas taip pat turi trūkumų. Netinkamai parinkta džiovinimo technologija, netaisyklingas džiovinimo proceso valdymas gali sugadinti džiovinamą

produktą ir gerokai padidinti energijos sąnaudas. Pritaikant inovatyvius inžinerinius sprendimus, panaudojant atsinaujinančius išteklius, galima sumažinti energijos sąnaudas ir užtikrinti kokybišką džiovinimo procesą. Projekto įgyvendinimo metu demonstruojamos inovatyvios aplinką tausojančios sultingų augalininkystės produktų džiovinimo technologijos ir jų valdymas. Projektas finansuojamas pagal Lietuvos kaimo plėtros 2014–2020 metų programos priemonės „Žinių perdavimas ir informavimo veikla“ veiklos sritį „Parama parodomiesiems projektams ir informavimo veiklai“.

Doc. dr. Egidijus Zvicevičius,
doc. dr. Aušra Čiplienė

