

WSPÓŁPRACA PRODUCENTÓW ROLNYCH SPOSOBEM NA ROZWÓJ ROLNICTWA I OBSZARÓW WIEJSKICH KOBIETY NA WSI - SIŁA WSPÓŁPRACY



INNOWACJE ROLNO-SPOŻYWCZE W PRAKTYCE: EFEKT WSPÓŁPRACY W PROJEKCIE BIAŁA WRONA

Anna Skorupińska, Browar Wąsowo



Dofinansowane przez
Unię Europejską



„Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Planu Strategicznego WPR 2023-2027.
Operacja realizowana przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Poznaniu. Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.”





INNOWACJE ROLNO-SPOŻYWCZE W PRAKTYCE: EFEKT WSPÓŁPRACY W PROJEKCIE BIAŁA WRONA



BROWAR
WĄSOWO

OPRACOWANIE INNOWACJI PRODUKTOWEJ I PROCESOWEJ ZWIĄZANEJ Z
TECHNOLOGIĄ WYTWARZANIA PIWA EKOLOGICZNEGO ZAWIERAJĄCEGO
DROBNOUSTROJE PROBIOTYCZNE I UTRWALONEGO Z ZASTOSOWANIEM PROCESU
REFERMENTACJI PROWADZONEJ Z UDZIAŁEM DROBNOUSTROJÓW
PROBIOTYCZNYCH.



CZY PIWO RZEMIEŚLNICZE MOŻE BYĆ CZYMŚ WIĘCEJ?

- TREND ŻYWNOŚCI FUNKCJONALNEJ
(PRODUKTY WSPIERAJĄCE
ZDROWIE)



POMYSŁ – DROŹDŹE PROBIOTYCZNE W PIWIE

- SACCHAROMYCES BOULARDII –
DROŹDŹE PROBIOTYCZNE
- STANDARDOWE ZASTOSOWANIE:
FARMACJA, SUPLEMENTY DIETY
- INNOWACJA: REFERMENTACJA PIWA
TYM SZCZEPEM DROŹDŹY



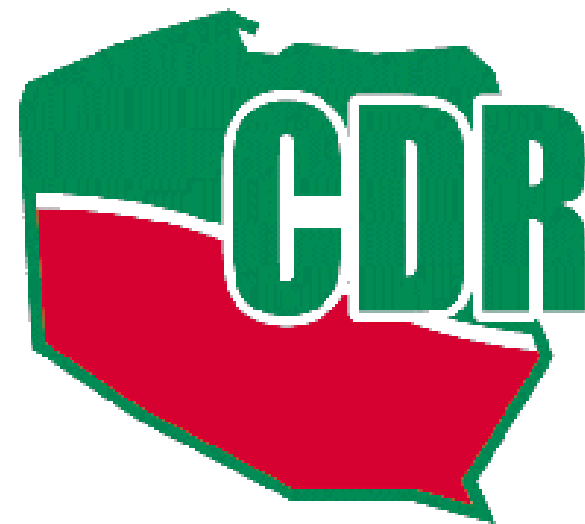
- **UNIwersYTET
PRZYRODnicZY W
POZNANIU – HODOWLA
DROŻDŻY, ANALIZY
MIKROBIOLOGICZNE**



**BROWAR
WĄSOWO**

- **BROWAR WĄSOWO
– REALIZACJA
TECHNOLOGICZNA,
PRODUKCJA, TESTY
SENSORYCZNE**

- **CDR BRWINÓW –
DORADZTWO,
WSPARCIE
ORGANIZACYJNE**



- **SPRRE „DOLINA
MOGILNICY” –
SUROWCE
EKOLOGICZNE**

KOBIETY W PROJEKCIE – SIŁA WSPÓŁPRACY

ZESPÓŁ KOBIET ZA PROJEKTEM:

- PROF. UPP DR HAB. BARBARA STACHOWIAK (UP POZNAŃ) – MIKROBIOLOGIA, HODOWLA DROŻDŻY PROBIOTYCZNYCH
- PROF. UPP DR HAB. JOANNA KOBUS-CISOWSKA (UP POZNAŃ) – ANALIZY MIKROBIOLOGICZNE
- MAGDA BURDA-WIEŁA (FOLWARK WĄSOWO) – NADZÓR NAD BUDOWĄ I ROZWOJEM BROWARU, INFRASTRUKTURA
- ANNA SKORUPIŃSKA (BROWAR WĄSOWO) – KOMUNIKACJA, MARKETING, REALIZACJA PRAKTYCZNA

BROWAR
WĄSOWO



PROCES – OD POMYSŁU DO PIWA

- WYBÓR PIW BAZOWYCH –
WEISSBIER, WEISSBIER Z
PIGWOWCEM, LAGER
- PRZYGOTOWANIE – PRODUKCJA
PIWA + FILTRACJA + HODOWLA
DROŹDŹY (LABORATORIUM)
- REFERMENTACJA – ZADANIE
DROŹDŹY + GLUKOZY, 24°C, 14 DNI
- TESTY – MIKROBIOLOGIA,
SENSORYKA, STABILNOŚĆ



EFEKTY – CO ZADZIAŁAŁO

- DROŻDŻE *S. BOULARDII* PRZEŻYŁY
(10^5 – 10^6 KOM/ML)
- PROFIL SENSORYCZNY ZACHOWANY
– PIWO SMAKUJE JAK POWINNO
- STABILNOŚĆ MIKROBIOLOGICZNA –
BRAK ZANIECZYSZCZEŃ (4
TYGODNIE)
- PRODUKT BEZPIECZNY, GOTOWY
DO KOMERCJALIZACJI PILOTAŻOWEJ



CO ZYSKALIŚMY?

EFEKTY TWARDE:

- TECHNOLOGIA REFERMENTACJI Z S. BOULARDII
- 3 STYLE PIW WDRÓŻONE PILOTAŻOWO
- INFRASTRUKTURA (FILTR MODUŁOWY, ZBIORNIKI)
- DOKUMENTACJA (RAPORT KOMERCYJNY)



CO ZYSKALIŚMY?

EFEKTY MIĘKKIE :

- KOMPETENCJE ZESPOŁU
- RELACJE NAUKA-PRZEMYSŁ
- WIZERUNEK INNOWATORA
- POTENCJAŁ ROZWOJU PRODUKTU



CO ZYSKALIŚMY?

TRWAŁY EFEKT PROJEKTU

- ODREMONTOWANY BUDYNEK DAWNEJ GORZELNI ZOSTAŁ Z NAMI JAKO REALNA WARTOŚĆ INFRASTRUKTURALNA.

PRZESTRZEŃ DO ROZWOJU

- TO MIEJSCE WZMACNIA ZAPLECZE BROWARU I DAJE PODSTAWĘ DO DALSZYCH DZIAŁAŃ PRODUKCYJNYCH I ORGANIZACYJNYCH.

POŁĄCZENIE HISTORII I NOWOCZESNOŚCI

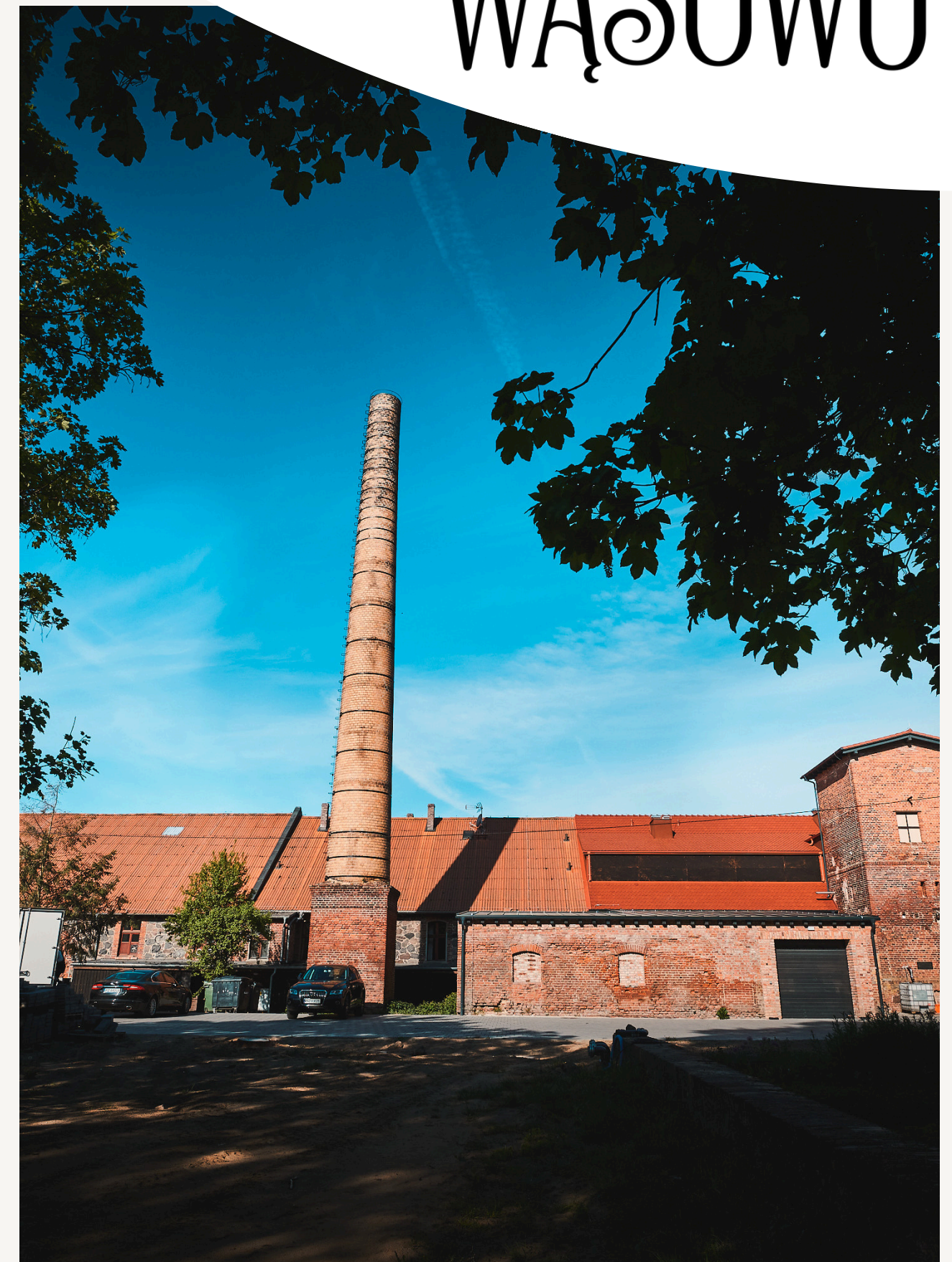
- DAWNY OBIEKT ZYSKAŁ NOWE ŻYCIE I DZIŚ PRACUJE NA ROZWÓJ NOWOCZESNEGO BROWARU RZEMIEŚLNICZEGO.

BROWAR
WĄSOWO



JAKIE MOŻLIWOŚCI DAJE WSPÓŁPRACA NAUKA-PRAKTYKA?

- DOSTĘP DO WIEDZY
SPECJALISTYCZNEJ (UCZELNIE,
INSTYTUTY)
- WSPARCIE FINANSOWE (PROW,
EPI, PROGRAMY OPERACYJNE)
- PRZEWAGA KONKURENCYJNA
(INNOWACJA
PRODUKTOWA/PROCESOWA)



INNOWACJA ZACZYNA SIĘ OD
PYTANIA: „A CO BY BYŁO,
GDYBY...?”

„INNOWACJA TO NIE
LABORATORYJNY EKSPERYMENT.
TO PRODUKT, KTÓRY TRAFIA DO
RĘKI KLIENTA.”





BROWAR
WĄSOWO

DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ



ANIA@BROWARWASOWO.PL



/BROWARWASOWO



/BROWARWASOWO

