



Przemowa — Simone Schiller, dyrektor zarządzająca DLG-Fachzentrum Lebensmittel

Wprowadzenie

DLG — Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (Niemieckie Towarzystwo Rolnicze) współpracuje z ekspertami w grupach roboczych. Omawiamy wszystkie zagadnienia związane z przemysłem żywności.

Anuga FoodTec

Wiodące w skali światowej targi Anuga FoodTec to najważniejszy generator impulsów rozwoju międzynarodowego przemysłu artykułów spożywczych i napojów. Jako jedyne na świecie targi branżowe poruszają one wszystkie aspekty produkcji żywności. Podczas Anuga FoodTec branża prezentuje swoje innowacje i technologiczne wizje — od technologii procesów przez technikę napełniania i pakowania, od materiałów opakowaniowych przez składniki aż po bezpieczeństwo artykułów spożywczych oraz wszystkie innowacje ze wszystkich obszarów towarzyszących produkcji żywności.

Anuga FoodTec

Grupę docelową stanowią wszystkie branże przemysłu artykułów spożywczych i napojów, jak dyrektorzy zarządzający, kierownicy produkcji i eksploatacji oraz pracownicy z działów badań i rozwoju, konstrukcji, produkcji, kontroli jakości, konserwacji, zakupów, marketingu i dystrybucji, duże zakłady przetwórstwa rybnego i piekarnicze, handel spożywczy i inne podmioty z sektora gospodarki żywnościowej. Producenci lub przetwórcy pokarmów dla zwierząt.

Tym samym Anuga FoodTec również w 2018 roku udzieli branży żywności ważnych odpowiedzi na pytania dotyczące inwestycji i jednocześnie da jej impulsy do dalszego postępu.

Motyw przewodni: Efektywne gospodarowanie surowcami

Rosnące zainteresowanie surowcami i nośnikami energii na całym świecie i coraz większa urbanizacja powodują konieczność zastanowienia się nad naszymi obecnymi działaniami i gospodarowaniem. Oszczędne i jednocześnie wydajne obchodzenie się z zasobami naturalnymi jest kluczową kompetencją przyszłych społeczności.

W związku z tym efektywne gospodarowanie surowcami będzie kluczowym tematem na targach Anuga FoodTec 2018. Na targach Anuga FoodTec zostaną zaprezentowane rozmaite rozwiązania, pomagające wzmocnić konkurencyjność i zmniejszyć poziom zużycia energii i wody oraz strat żywności na etapie produkcji.

Program ramowy targów Anuga FoodTec 2018

Efektywne gospodarowanie surowcami będzie głównym tematem targów Anuga FoodTec 2018.

- Ze względu na duże znaczenie krajowe i międzynarodowe temat efektywnego gospodarowania surowcami będzie kluczowym tematem na targach Anuga FoodTec 2018.
- Goście mogą skorzystać ze spacerów z przewodnikiem (Guided Tours), które również będą koncentrować się na temacie efektywnego gospodarowania surowcami.
- Fora — tym razem poświęcone 3 przewodnim zagadnieniom — umożliwiają omówienie z ekspertami aktualnych i międzynarodowych tematów, na przykład automatyzacji i przetwarzania danych w wytwarzaniu mięsa, robotów w produkcji artykułów żywnościowych, trendów w sektorze składników i wiele więcej.

Koncepcja otwarcia „Efektywne gospodarowanie surowcami”

Konferencja otwarcia odbędzie się we wtorek 20 marca o godzinie 14:00.

Podczas trwającej pół dnia konferencji uznani międzynarodowi eksperci poruszą różne kwestie związane z tym tematem. Należą do nich efektywne i wydajne opracowanie procesu tworzenia wartości przez optymalne zastosowanie materiału, energii, personelu i kapitału oraz możliwie najlepsze wykorzystanie zasobów — w celu zwiększenia stopnia zrównoważonego rozwoju, zmniejszenia obciążenia środowiska i uzyskania oszczędności w najróżniejszych obszarach działalności. Na przykład profesor Braungart

Profesor Braungart przedstawi swój design concept „Cradle to Cradle”. Profesor Sauer opowie o wydajnym gospodarowaniu surowcami i cyfryzacji — spostrzeżenia z najnowszych badań. Wykład prezesa World Packaging Organisation, profesora Pierre'a Pienaara, będzie poświęcony tematowi „Smart Packaging — perspektywa naukowa”. Profesor Ruud Huirne przedstawi wgląd w zaopatrzenie środkami żywności w przyszłości.

Guided Tours

Anuga FoodTec gromadzi licznych innowacyjnych wystawców i aktualne zagadnienia tematyczne związane z technologią żywności. Guided Tours, czyli spacer z przewodnikiem, zapewniają odwiedzającym dostęp do informacji w kompaktowej i zwartej formie. W trakcie około godzinnych spacerów po targach wystawcy będą przedstawiać 10-minutowe

prezentacje innowacyjnych produktów i optymalnych rozwiązań. Obchody takie pozwalają znaleźć ofertę dostosowaną do odpowiedniej specjalności i potrzeb. Przykładowo, jeden ze spacerów będzie poświęcony zagadnieniu „Przemysł 4.0”, a inny „Technologii rzeźnej”.

Forum: Efektywne gospodarowanie surowcami

Ponownie będą organizowane fora targowe, obejmujące cztery lub pięć specyficznych wykładów. Są one stałym elementem programu wielu gości Anuga FoodTec.

Wystawcy zaprezentują rozmaite rozwiązania, pomagające wzmocnić konkurencyjność i zmniejszyć poziom zużycia energii i wody oraz strat żywności na etapie produkcji. Liczne prelekcje w trakcie forum poświęconego efektywnemu gospodarowaniu surowcami zaprezentują ten temat z różnych perspektyw.

Tutaj widać program sesji: „Automatyzacja i przetwarzanie danych w wytwarzaniu mięsa”.

Jesteśmy niezmiernie dumni z sesji „Roboty w produkcji artykułów żywnościowych”. Wiadomo, że rynek robotów jest na drodze ekspansji. Również rozwój technologiczny w robotyce postępuje niezwykle szybko. Ważnym, rozwojowym rynkiem jest przemysł żywności i opakowań.

Obecnie główne obszary zastosowań robotów to wciąż ciężkie prace związane z paletowaniem i zadania w ramach pakowania i przepakowywania. Niezwykły rozwój w obszarach Hygienic Design, elektroniczna rejestracja i analiza obrazów oraz technika chwytaków umożliwia jednak stosowanie robotów również do coraz trudniejszych zadań w bezpośrednim kontakcie z artykułami spożywczymi.

Od dawna roboty są coraz bardziej interesujące pod względem ekonomicznym dla małych i średnich przedsiębiorstw. Wobec coraz bardziej obszernych palet produktów i związanej z nią konieczności uelastycznienia na różnych poziomach rozwiązania techniczne oferowane przez roboty odgrywają coraz istotniejszą rolę.

Właśnie dlatego głównymi punktami sesji „Roboty w produkcji żywności” są wymagania higieniczne przy zastosowaniu robotów i elastyczne możliwości integracji robotów w istniejących procesach z przykładami z praktyki.

To forum oferuje interesujące wykłady i debaty na aktualne tematy w branży artykułów żywnościowych: autentyczność żywności, pakowanie MAP i badanie szczelności, Genome Editing, technologia pianek do żywności, bezpieczne wytwarzanie surowych wyrobów mięsnych i wiele innych.

→ Jednym z zagadnień będzie indywidualizacja w branży napojów. Program można zobaczyć tutaj.

Podczas **Forum Food Ingredients** można uczestniczyć w interesujących wykładach i debatach na aktualne tematy, jak Clean Label, spersonalizowane odżywianie, Texture Design i enzymy w produkcji żywności oraz pozyskiwanie, funkcjonalizacja i stabilizacja składników.

Sesja: Interdyscyplinarne przeformułowanie żywności — akceptacja przy niewielkiej ilości soli, cukru i nasyconych kwasów tłuszczowych

Choroby powodowane przez nieprawidłowe odżywianie są ogromnym problemem obecnego społeczeństwa. Dlatego Instytut Maxa Rubnera na zlecenie niemieckiego ministerstwa polityki żywnościowej i rolnictwa (BMEL) od półtora roku bada możliwości wytwarzania żywności z wykorzystaniem mniejszej ilości soli, cukru i nasyconych kwasów tłuszczowych. Na potrzeby takiego „przeformułowania” należy pogodzić bezpieczeństwo i trwałość, technologię i jakość sensoryczną produktów, aby były one akceptowane przez konsumentów.

Zwykle „pominięcie” niepożądanych składników spożywczych jest niemożliwe, ponieważ każdy z trzech składników odżywczych pełni w każdym produkcie różne funkcje i nie jest jedynie nośnikiem smaku. W przykładowo wybranych wyrobach, jak dojrzewający ser, łosoś wędzony na zimno, filety z matiasa, soki i przeciery warzywne lub surowe szynki czy kiełbasy parzone, konieczne jest zmniejszenie zawartości soli. Płatki śniadaniowe oraz jogurt i wyroby mleczne powinny zawierać mniej cukru, a w pieczywie należy zastąpić tłuszcze nasycone wysokowartościowym olejem rzepakowym. Zostanie również przeprowadzona dyskusja na temat wykorzystania nowych zamienników tłuszczu przy wytwarzaniu wysokiej jakości kiełbas surowych, jak salami. Ponadto zostaną przedstawione różne technologiczne podejścia do wytwarzania żywności o wyższej wartości fizjologicznej i odżywczej.

Anuga FoodTec 2018

Praktycznie żadna inna branża nie jest tak zróżnicowana jak sektor żywności: owoce, warzywa, ziemniaki, wyroby piekarnicze, mięso, drób i ryby, produkty mleczarskie, w tym ser, napoje alkoholowe i niezawierające alkoholu to jedynie niewielka część licznych gałęzi tego sektora. Nawet jeśli one wszystkie wymagają różnych technologii i specyficznej szczegółowej wiedzy, to mimo tego istnieją liczne technologie, sposoby postępowania i rozwiązania obejmujące całą branżę. Przede wszystkim rozwijające się pod względem jakościowym i ilościowym oferty w dziedzinie mrożonek, konserw i dań gotowych oraz licznych nowoczesnych napojów wykazują konieczność całościowej współpracy i transferu technologii

między sektorami całej branży. Całościowa koncepcja targów Anuga FoodTec, obejmująca wszystkie branże i procesy, zaspokajała i wciąż zaspokaja tę potrzebę. Dlatego również w 2018 roku po raz kolejny będzie stanowić światową platformę, na które jednocześnie będą wystawiane i prezentowane nowe i udoskonalone rozwiązania technologiczne dla wszystkich istotnych branż przemysłu artykułów spożywczych i napojów. Tym samym Anuga FoodTec również w 2018 roku udzieli branży żywności ważnych odpowiedzi na pytania dotyczące inwestycji i jednocześnie da jej impulsy do dalszego postępu.

Do zobaczenia w marcu 2018 roku w Kolonii!