

Správa z aktivity

Názov aktivity:	Inovácie – Kľúč k transformácii a udržateľnosti (seminár k 30. rokom Biocentra Modra)
Termín realizácie:	14.05.2024
Miesto realizácie:	Biocentrum, Kostolná 5, Modra
Cieľ aktivity:	účasť na odbornom seminári, networking
Účastníci za IZPI:	Ing. Mária Šášiková, PhD.; Ing. Katarína Tóthová
Prílohy:	Pozvánka, fotodokumentácia

Priebeh: Pri príležitosti 30. výročia vzniku Biocentra VÚP v Modre bolo IZPI pozvané zúčastniť a odborného podujatia „Inovácie – kľúč k transformácii a udržateľnosti“. Podujatia sa zúčastnili pracovníci vedenia Národného poľnohospodárskeho a potravinárskeho centra (NPPC), vedeckí pracovníci VÚP, emeritní pracovníci VÚP, študenti škôl so zameraním na potravinárstvo, zástupcovia zväzov výrobcov potravín a vybrané stavovské inštitúcie. Zúčastnených privítal Martin Polovka, riaditeľ Výskumného ústavu potravinárskeho NPPC, ktorý zároveň moderoval celé podujatie. Zúčastnených tiež privítala Lucia Gocníková, generálna riaditeľka NPPC.

Stanislav Baxa (Výskumný ústav potravinársky, Odbor technológie, inovácií a spolupráce s praxou, NPPC) vo svojej úvodnej prednáške predstavil 30 ročnú históriu Biocentra v Modre. Ideový zámer založiť Biocentrum v Modre vznikol v 80. rokoch minulého storočia, kedy sa biotechnológie začali dostávať do spoločenského popredia. Samotná výstavba Biocentra sa uskutočnila v rokoch 1988 – 1993 ako výskumná úloha. V roku 2014 sa Biocentrum včlenilo do NPPC. Napriek snahám o zrušenie pracoviska, Biocentrum prežilo dodnes a v rámci svojej činnosti sa snaží presadzovať koncept tzv. inovácie na kľúč.

V rámci prednášky bolo spomenuté, na čom všetkom pracovisko v minulosti pracovalo (napr. fermentačná výroba kyseliny mliečnej s použitím membránových technológií; fyzikálna rafinácia kukuričného oleja; fermentačné macetáty liečivých bylín; prírodné farbivá z hrozna, arónie, žihľavy, nechtíku; minimalizácia ekologickej záťaže pri výrobe piva; technológie získavania senzorycky a biologicky aktívnych látok (mliečne baktérie, inulín, horké látky, intenzívne sladidlá). Boli tiež spomínané tie najvýznamnejšie projekty, na ktorých sa pracovisko za posledných 5 rokov zúčastňovalo – PANDEMICFOOD (minimalizácia dopadov Covid 19 prostredníctvom cielenej výživy a potravinová bezpečnosť v podmienkach pandémie); projekt SIFA (vývoj produktov modifikáciou prírodných látok a štúdiom multimodálnych účinkov na ochorenie Covid 19); projekt SAMRS (podpora dosiahnutia hygienických štandardov EÚ a zapojenia žien včelárov a spracovateľov včelích produktov vo Vojvodine); projekty APVV; projekt Interreg SK – HU: Co-Innovation. Boli taktiež spomínané projektové zámery v poslednom období – 12 podaných EIP projektov ako generálny partner a 2 ako člen konzorcia; pre MH SR – 9 x zapojenie formou inovačných voucherov; 1 samostatný APVV projekt a 3 v spolupráci s partnermi; hlavný riešiteľ projektu v rámci Interreg Danubia; projekt v rámci výzvy Decarbo TRL 1 – 3 (výzva z VAIA) a výzvy pre štipendia excelentných výskumníkov a výskumníčky R2 – R4 (rovnako VAIA). V rámci aktivít Biocentra bola spomenutá spolupráca pracoviska s praxou a výchova mladých pracovníkov pre prax. Bol predstavený model inovácie na kľúč. Záverom vstupu bolo konštatované, že Biocentrum je ideálnym partnerom pre overenie výsledkov výskumu v reálnych podmienkach, pre realizáciu projektových aktivít, je ideálnou bázou pre koncept „living-labs“.

V druhom vstupe predstavil Stanislav Šilhár (Výskumný ústav potravinársky, Odbor technológie, inovácií a spolupráce s praxou, NPPC) pojmy „inovácia“ a „invencia“ a venoval sa aj jednotlivým druhom inovácií (produktové, procesné, technologické...). Predstavil zdroje financovania inovácií a spomenul SP SPP a zdroje vyčlenené na inovácie. Spomenul aj najviac frekventované témy v jednotlivých typoch inovácií v nadväznosti na potravinársky výskum. Zdôraznil, že práve výskumné pracoviská sú dôležitým

zdrojom inovácií. Akcentoval tiež dôležitosť potravinárstva a nutnosť zaradiť potravinárstvo do strategických odvetví štátu. Spomenul úlohu Biocentra a jeho pracovníkov v rámci vyhodnocovania inovatívnych potravinárskych projektových zámerov, avšak konštatoval pomerne nízku inovačnú úroveň slovenských projektových zámerov ako takých (v rámci hodnotených slovenských zámerov prevažovalo len jednoduché „vymenenie“ zariadenia za účelom mierneho zlepšenia procesu) a veľmi malý počet zásadných inovácií na úrovni inovatívnosti v rámci SR, ako takej.

Druhá časť podujatia bola venovaná odborným vstupom mladých vedeckých pracovníkov, v rámci ktorej boli predstavené výsledky potravinárskeho výskumu. Príspevky sa týkali širokého spektra rôznych oblastí potravinárskeho výskumu. Po každom prezentovanom príspevku nasledovala krátka diskusia. V rámci týchto odborných vstupov sme sa dozvedeli informácie o fermentácii cereálnych výrobkov, procesov na zníženie obsahu cholesterolu v mliečnych výrobkoch, inovatívnom produkte (jedlom géle pre seniorov), technológiách rastlinných bunkových štruktúr, ktoré môžu spôsobiť revolúciu v konvenčnom poľnohospodárstve, nových ovsených zmesiach v súvislosti s biopásmi; antioxidantoch v potravinárskom, kozmetickom a farmaceutickom priemysle. Posledná prednáška bola venovaná vzdelávaniu v oblasti potravinárskych inovácií vo Francúzsku. Každá prezentácia trvala 10 minút, ale priblížila naozaj rôznorodý výskum v oblasti potravinárstva.

Po obede nasledovala prehliadka Biocentra Modra a jeho vybavenia a následne okrúhly stôl – diskusia na poľnohospodárske témy.

Záver aktivity: V rámci časti určenej na networking sa opätovne otvorila otázka spolupráce IZPI a Biocentra Modra smerom k zabezpečeniu odborného vzdelávania na spoločne prospešné odborné témy. Po dohode so zástupcami Biocentra pošle IZPI návrhy téz (okruhov oblastí), na ktoré žiada od Biocentra zabezpečiť odborné vzdelávanie.

Vypracoval: Ing. Mária Šášiková, PhD.

dňa: 15.5.2024

Schválil: PaedDr. Dana Bierma, PhD.

dňa: 17.5.2024