

Spersonalizowane Sery twarogowe

nazwa / imię i nazwisko Beneficjenta

Informacja na temat realizowanej operacjiEuropejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich
PROW 2014 - 2020**Działanie 16 "Współpraca"**

1. Numer umowy o przyznaniu pomocy

00060.DDD.6509.00037.2019.13

2. Tytuł operacji (krótki i zrozumiały, jedno kluczowe zdanie o operacji - maks.150 znaków)

Innowacja technologiczna, procesowa i produktowa w zakresie wytwarzania spersonalizowanych serów twarogowych o zwiększonych właściwościach prozdrowotnych we współpracy z Instytutem Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Waclawa Dabrowskiego

Technological, process and product innovation in the field of production of personalized curd cheeses with enhanced health-promoting properties in cooperation with Prof. Wacław Dabrowski Institute of Agriculture and Food Biotechnology

3. Wskazanie osoby pełniacej funkcje związane z kierowaniem operacja zgodnie z umowa o przyznaniu pomocy

imię nazwisko

Mariusz Porebski

adres zamieszkania

Jęgrzna 45A, 26-140 Łączna

adres e-mail

mariusz.porebski@sodr.pl

nr telefonu

792 378 123

4. Wskazanie podmiotów wchodzących w skład grupy operacyjnej / charakter (wybrać z listy)

I. Nazwa/imię nazwisko
siedziba/adres
adres e-mail
nr telefonu

podmioty doradcze

Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach,
Modliszewice ul. Piotrkowska 30, 26-200 Koneskie,
modliszewice@sodr.pl tel. 41 372 22 84

II. Nazwa/imię nazwisko
siedziba/adres
adres e-mail
nr telefonu

Jednostki naukowo-badawcze

INSTYTUT BIOTECHNOLOGII
PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO
im. prof. Waclawa Dabrowskiego
– Państwowy Instytut Badawczy
ul. Rakowiecka 36, 02-532 Warszawa
ibprs@ibprs.pl tel. +48 22 606 36 00

III. Nazwa/imię nazwisko
siedziba/adres
adres e-mail
nr telefonu

MSP

Gminna Mleczarnia w Pierzchnicy Sp. z o.o.
Pierzchnianka 66, 26-015 Pierzchnica
biuro@naturalne-swietokrzyskie.pl tel. 41 353 80 26

IV. Nazwa/imię nazwisko
siedziba/adres
adres e-mail
nr telefonu

rolnicy

Bartłomiej Piwowarczyk
Pierzchnianka 14, 26-015 Pierzchnica
bartspiw@wp.pl tel. 609 226 737

5. Słowa kluczowe umożliwiające identyfikację przedmiotu operacji (wybrać z listy)

jakosc/przetwórstwo zywnosci i odzywianie

6. Okres realizacji operacji (data rozpoczęcia i zakończenia realizacji operacji)

od

0	1
---	---

 -

1	1
---	---

 -

2	0	2	1
---	---	---	---

 do

3	0
---	---

 -

0	9
---	---

 -

2	0	2	3
---	---	---	---

d d m m r r r r d d m m r r r r

7. Źródła finansowania operacji

Środki własne

8. Całkowity budżet operacji

2 312 036,82 PLN KOSZTY CAŁKOWITE,
2 625 834,91 PLN KOSZTY KWALIFIKOWANE
2 121 475,00 PLN DOFINANSOWANIE,
1 349 894,54 PLN ŚRODKI EFRROW,
771 580,46 PLN KRAJOWE ŚRODKI PUBLICZNE

9. Wskazanie obszaru na poziomie NUTS 3 określonego w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 1059/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 26 maja 2003 r. w sprawie ustalenia wspólnej klasyfikacji Jednostek Terytorialnych do Celów Statystycznych (NUTS) (Dz. Urz. UE. L 154 z 21.06.2003, str. 1, z późn. zm.); Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 14, t. 1, str. 196), na którym realizowane będą główne zadania w ramach operacji

9.1 Kraj	9.2 Program Rozwoju Obszarów Wiejskich
Polska	2014PL06RDNP001 Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 - 2020
9.3 Główna lokalizacja realizacji operacji (NUTS3)	
1	PL331 - Kielecki
9.4 Dodatkowa lokalizacja realizacji operacji (NUTS3)	
1	PL113 - Miasto Łódź
2	PL127 - Miasto Warszawa
3	PL331 - Kielecki

10. Krótkie podsumowanie operacji, zawierające opis celów i głównych zadań do zrealizowania oraz wskazanie oczekiwanych rezultatów (w języku polskim i angielskim)

Celem operacji jest produkcja serów twarogowych z wykorzystaniem własnych-srodowiskowych bakterii kwasu mlekowego. Przede wszystkim najważniejszych bakterii ludzkiego przewodu pokarmowego, należących do rodzaju *Lactobacillus* i *Bifidobacterium*, na pilotazowej linii technologicznej. Wykorzystanie drobnoustrojów w innowacyjnej technologii produkcji przyczyni się do ukształtowania specyficznych cech sensorycznych i prozdrowotnych serów o walorach immunostymulujących dedykowanych osobom starszym. The aim of the operation is to produce cottage cheese with the use of own environmental lactic acid bacteria. First of all, the most important bacteria of the human gastrointestinal tract, belonging to the genus *Lactobacillus* and *Bifidobacterium*, on a pilot technological line. The use of microorganisms in the innovative production technology will contribute to the development of specific sensory and health-promoting features of cheeses with immunostimulating properties dedicated to the elderly.

11. Główne korzyści, jakie będą wynikiem z zastosowania poszczególnych lub wszystkich przewidywanych rezultatów operacji dla ich adresata (prosty opis, bez stosowania terminologii naukowej, w języku polskim i angielskim)

Obecnie na rynku żywnościowym konsumenci poszukują produktów spożywczych o cechach funkcjonalnych. Biorąc pod uwagę trendy zdrowego odżywiania, a także różnorodność produktów, celowym wydaje się opracowywanie technologii i produkcja żywności dedykowanej konkretnej grupie konsumentów. W te trendy wpisują się spersonalizowane sery twarogowe, wzbogacone wyselekcjonowanymi szczepami bakterii mlekowej o udokumentowanych naukowo (liczne doniesienia naukowe krajowe i zagraniczne) walorach prozdrowotnych, w szczególności odpowiedzialnych za wzmacnianie i stymulację układu odpornościowego człowieka. Cieszą się produkty zawierające bakterie fermentacji mlekowej o potencjalnych walorach prozdrowotnych. Komercyjnie dostępne mleczne produkty bardzo nieznacznie różnicowane są pod względem obecności szczepów tychże bakterii. Głównie zawierają kilka tych samych gatunków, pochodzących z amerykańskiej kolekcji. W związku z tym mikrobiota jelitowy polskiego konsumenta staje się coraz bardziej uboga, co może prowadzić do wystąpienia wielu chorób cywilizacyjnych takich jak: rak jelita grubego, nieswoiste zapalenie jelita, choroba Leśniowskiego-Crohna, zespół jelita drażliwego, otyłość i cukrzyca. Dlatego też, tak bardzo istotne z punktu widzenia zdrowia konsumenta jest wprowadzenie na rynek produktów wzmacniających układ odpornościowy, przeciwdziałających zachorowaniom. Szczególna grupa konsumentów narażona na dysfunkcje zdrowotne są osoby starsze. Dlatego też, stworzenie żywności spersonalizowanej, przeznaczonej dla seniorów, jest jak najbardziej zasadne. Odpowiednie kampanie marketingowe promocja na targach, konkursach, degustacje w domach opieki senioralnej i spokojnej starości będą miały wpływ na wzrost potencjału rynkowego rezultatu operacji, przewidzianej do realizacji w ramach niniejszego projektu.

Currently, in the food market, consumers are looking for food products with functional characteristics. Taking into account the trends of healthy eating, as well as the variety of products, it seems advisable to develop technologies and produce food dedicated to a specific group of consumers. These trends include personalized curd cheeses, enriched with selected lactic acid bacteria with scientifically documented (numerous national and foreign scientific reports) pro-health values, in particular those responsible for strengthening and stimulating the human immune system. Products containing lactic acid bacteria with potential pro-health values are very enjoyable. Commercially available dairy products vary slightly in terms of the presence of strains of these bacteria. Mostly they contain several of the same species from the American collection. Therefore, the intestinal microbiota of Polish consumers is becoming increasingly poor, which may lead to many civilization diseases such as: colorectal cancer, inflammatory bowel disease, Crohn's disease, irritable bowel syndrome, obesity and diabetes. Therefore, it is very important from the point of view of the consumer's health to introduce products that strengthen the immune system and counteract behaviors. The elderly are a special group of consumers at risk of health dysfunctions. Therefore, creating personalized food intended for seniors is absolutely justified. Appropriate marketing campaigns, promotion at fairs, competitions, tasting in nursing homes and retirement homes will increase the market potential of the result of the operation to be implemented under the project.

12. Adres strony internetowej dotyczącej operacji

www.sery.sodr.pl

13. Dodatkowe informacje na temat realizowanej operacji zamieszczane z inicjatywy beneficjenta

NIE DOTYCZY

14. Osoba, która sporządziła informacje

Mariusz Porebski
Jęgrzna 45A, 26-140 Łączna, tel. 792 378 123
(imie i nazwisko, adres, e-mail, tel.)

05-11-2021 r.

DYREKTOR

mgr inż. Jerzy Pośpiech
Data oraz czytelny podpis

Świątokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
w Modliszewicach
Modliszewice, ul. Piotrkowska 30
26-200 Końskie
REGON 003589090 NIP 6581950099
tel. 41 372 22 84 do 85; fax 41 372 34 85

Informacja o przetwarzaniu danych osobowych

W związku z treścią art. 13 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE – ogólne rozporządzenie o ochronie danych (Dz. Urz. UE L 119 z 4.05.2016 r., str. 1 oraz Dz. Urz. UE L 127 z 23.05.2018, str. 2), dalej „Rozporządzenie”, Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa informuje, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa z siedzibą w Warszawie, Al. Jana Pawła II 70, 00-175 Warszawa;
2. z administratorem danych osobowych może Pani/Pan kontaktować się poprzez adres e-mail: info@arimr.gov.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny Centrali Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, ul. Poleczki 33, 02-822 Warszawa;
3. administrator danych wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym Pani/Pan może kontaktować się w sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych, poprzez adres e-mail: iod@arimr.gov.pl, lub pisemnie na adres korespondencyjny administratora danych, wskazany w pkt 2;
4. zebrane dane osobowe będą przetwarzane przez administratora danych na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c Rozporządzenia, w celu realizacji zadań wynikających z art. 3 ust. 1 pkt 13 w zw. z art. 6 ust. 2, art. 34 ust. 1, art. 36 ust. 1 ustawy z dnia 20 lutego 2015 r. o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 (Dz. U. z 2020 r. poz. 217, 300, 695 i 1440 w zw. z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania oraz wypłaty pomocy finansowej w ramach działania „Współpraca” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 (Dz. U. z 2020 r. poz. 80), tj. realizacji obowiązku Beneficjenta wynikającego z § 16 ust. 1 pkt 8 tego rozporządzenia;
5. zebrane dane osobowe mogą być udostępniane podmiotom publicznym uprawnionym do przetwarzania danych osobowych na podstawie przepisów powszechnie obowiązującego prawa;
6. zebrane dane osobowe będą przetwarzane przez okres realizacji zadań, o których mowa w pkt 4, okres zobowiązań oraz okres 5 lat, liczony od dnia następującego po dniu upływu okresu zobowiązań w związku z przyznaniem pomocy w ramach działania „Współpraca” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Okres przechowywania danych może zostać każdorazowo przedłużony o okres przedawnienia roszczeń, jeżeli przetwarzanie danych będzie niezbędne do dochodzenia roszczeń lub do obrony przed takimi roszczeniami przez administratora danych. Ponadto, okres przechowywania danych może zostać przedłużony na okres potrzebny do przeprowadzenia archiwizacji;
7. przysługuje Pani/Panu prawo dostępu do danych, prawo żądania ich sprostowania lub ograniczenia ich przetwarzania, w przypadkach określonych w Rozporządzeniu;
8. w przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy Rozporządzenia, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych;
9. podanie danych osobowych w *Informacji na temat realizowanej operacji* wynika z obowiązku zawartego w przepisach prawa.