

Lubelskie



**Sprawozdanie z FORUM INNOWACJI - ZDROWA ŻYWNOŚĆ A JAKOŚĆ ŻYCIA W REGIONIE
w ramach projektu Emplnno - *Emplnno: S3 – Empowering for Innovation and Growth
in Medium-Sized Cities and Regions* (Interreg BSR 2014-2020). Spotkanie odbyło się
w dniu 13 kwietnia 2018 r.**

13 kwietnia 2018 r. w Lubelskim Centrum Konferencyjnym w Lublinie, przy ul. Grottgera 2, odbyło się FORUM INNOWACJI w tematyce ZDROWA ŻYWNOŚĆ A JAKOŚĆ ŻYCIA W REGIONIE. Spotkanie zostało zorganizowane przez Lubelskie Centrum Badań nad Innowacyjnością w ramach projektu Emplnno - *Emplnno: S3 – Empowering for Innovation and Growth in Medium-Sized Cities and Regions* (Interreg BSR 2014-2020). W spotkaniu, którego moderatorem był dr inż. Tomasz Czernecki z Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, wzięło udział 65 osób. Byli to przedstawiciele zarówno firm jak również sfery naukowej. Przybyli również przedstawiciele dwóch grup roboczych powstałych w ramach Rady ds. Innowacji – grupa żywność oraz grupa zdrowie. Głównie ich zadanie to stworzenie rekomendacji i planów rozwoju poszczególnych tematów dla Rady ds. Innowacji a finalnie dla Zarządu Województwa. Ważne jest tu określenie w którym kierunku powinien iść rozwój zdrowej żywności i jakości życia. Wybranie dwóch powyższych tematów Forum nie jest przypadkowe, ponieważ innowacje rodzą się na przecięciu różnych specjalizacji, sektorów. Podejście jednokierunkowe nie gwarantuje, że specjalizacje będą rozwijane.

Jako pierwsza głos zabrała Dorota Skwarek, z-ca Dyrektora Gospodarki i Współpracy Zagranicznej w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Lubelskiego w Lublinie. Słowem wstępu został nakreślony plan spotkania oraz celowość oraz waga spotkań w tej tematyce dla zaproszonego grona odbiorców zajmujących się lub interesujących zdrową żywnością. Następnie zaprezentowane zostały kluczowe działania Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubelskiego wspierające rozwój zdrowej żywności w ramach inteligentnych specjalizacji regionu. Obecny na sali uczestnikom przybliżone zostały narzędzia wspierające realizację powyższej tematyki w ramach projektów międzynarodowych realizowanych przez Lubelskie Centrum Badań nad Innowacyjnością (m.in. SmartWatch, Elise, Emplnno). Ponadto podkreślony został fakt przystąpienia Województwa Lubelskiego do sieci ERRIN (Europejskiej Sieci Regionów na rzecz Badań i Innowacji) oraz uzyskania przez Województwo Lubelskie statusu obserwatora w sieci ERIAFF (Europejska Sieć Regionów na rzecz Innowacji w Rolnictwie, Sektorze Spożywczym i Leśnictwie). Pani Dyrektor wskazała, że spotkanie jest inspiracją dla dalszych działań, tematem wywoławczym dla dalszych spotkań.

Kolejne wystąpienie należało do dr Marcina Kardasa, reprezentującego Wspólnotę Wiedzy i Innowacji w obszarze żywności - EIT Food. Dr Kardas w swojej prezentacji pt. „*Podnoszenie Innowacyjności sektora rolno-spożywczego na przykładzie EIT Food*” poruszył głównie tematykę misji, celów oraz wyzwań stojących przez EIT Food. Podczas prezentacji przybliżona została idea Europejskiego Instytutu Innowacji i Technologii oraz scharakteryzowane zostały programy

Lubelskie



wspierające przedsiębiorczość, a stanowiące filary aktywności EIT Food. Dodatkowo dr Kardas przedstawił strategię EIT Food w krajach wdrażających/posiadających regionalne strategie innowacji.

Następnym prelegentem był prof. dr hab. Krzysztof Krygier ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Prof. Krygier przygotował prezentację na temat *„Założenia i trendy wpisujące się w realizację celów europejskich i krajowych w odniesieniu do odpowiednio zbilansowanej i zdrowej żywności jako głównych czynników zdrowia i dobrostanu ludności”*. W ramach wystąpienia poruszono kwestie definicyjne żywności zdrowej/funkcjonalnej/bezpiecznej oraz odmienne podejścia do tej tematyki w różnych krajach świata. Dodatkowo wskazano na przykłady różnego grupowania żywności funkcjonalnej na świecie. Następnie omówiony został wpływ odpowiedniej diety na zdrowie ludzkie oraz jej rola w leczeniu wielu dolegliwości. Profesor wskazał również trendy i kierunki żywieniowe na świecie.

W ramach swojego wystąpienia, Fundację UNIMOS reprezentowała Pani Katarzyna Kowalska wygłaszając prezentację pt.: *„Przedstawienie dobrych praktyk w ramach inicjatywy AgroBioCluster”*. Podczas wystąpienia zaprezentowano cel funkcjonowania Fundacji UNIMOS oraz jej systemowe podejście do funkcjonowania w otoczeniu zarówno bliskim jak i międzynarodowym. Następnie scharakteryzowano bliżej ideę AgroBioClustra – misję, członków, strategię, oferowane usługi, działania krajowe oraz międzynarodowe.

Kolejnymi prelegentami w ramach Forum Innowacji byli dr hab. Joanna Kobus-Cisowska z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu oraz dr hab. Dominik Szwajgier z Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Przygotowane przez nich wystąpienie o temacie *„Żywność bioaktywna - nowe wyzwania”* składało się z prezentacji oraz pokazu filmu. W ramach prezentacji podkreślono wagę jaką mają innowacje w sektorze spożywczym oraz zwrócono uwagę na to, w jaki sposób wdrożono jedną z takich innowacji poprzez realizację projektu w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka. Celem projektu było opracowanie produktów spożywczych o ukierunkowanym działaniu prozdrowotnym. Podczas wystąpienia zaprezentowano wynik badań oraz poszczególne etapy prac na podstawie których osiągnięto ostatecznie zadowalające rezultaty. Na podsumowanie wystąpienia wyemitowano film o projekcie.

Po przerwie kawowej głos w dyskusji zabrał prof. dr hab. inż. Edward Rój z Instytutu Nowych Syntezy Chemicznych wygłaszając prezentację pt. *„Ekstrakty roślinne jako komponent żywności funkcjonalnej”*. Podczas prezentacji poruszono kwestie definicyjne żywności funkcjonalnej jak również odniesiono się do ekstrakcji jako jednej z technik separacyjnych wskazując na techniczne aspekty tej metody jak również na przykłady zastosowania jej w Polsce.

Ostatnie z panelowych wystąpień należało do prof. dr hab. Ewy Solarskiej, reprezentującej Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie. Temat prezentacji Pani Profesor to *„Zdrowie człowieka - żywność i rolnictwo ekologiczne”*. Podczas prezentacji wskazano czym jest gleba oraz jakie obecnie zagrożenia powodują iż traci ona swoje cenne właściwości. Wspomniano również o zagrożeniach

Lubelskie



związanych z tempem zubożenia żywności. Kolejnym tematem poruszonym w ramach prezentacji były uprawy ekologiczne oraz pozytywne efekty przechodzenia na ten rodzaj upraw.

Po wystąpieniu wszystkich prelegentów nastąpiło podsumowanie części pierwszej.

W części drugiej spotkania odbył się panel dyskusyjny dotyczący poprawy jakości życia w regionie w oparciu o zdrową żywność oraz pojawiły się pytania z Sali. W ramach panelu udział wzięli następujący prelegenci:

1. Sebastian Podstawka, Chmiel ekologiczny, Ekologiczne Gospodarstwo Chmielarskie;
2. Elwira Rycaj, Kierownik Lubelskiego Centrum Badań nad Innowacyjnością, Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego w Lublinie;
3. dr inż. Maciej Combrzyński, Maspex;
4. Grzegorz Gruza, Bon appetit spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp. k./Good Day
5. dr hab. Joanna Kobus-Cisowska, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu;
6. dr hab. Agnieszka Najda, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie.

Paneliści omówili możliwości współpracy między nauką a biznesem, wskazali również na wyzwania i ograniczenia prawne z którymi muszą się zmagać producenci. Dodatkowo przedstawiciel Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu przedstawił dobre praktyki, które mogłyby być zaadoptowane w Województwie Lubelskim. W dalszej części panelu zostały omówione zalety upraw ekologicznych na przykładzie chmielu. Ponadto, wskazano na rosnące zapotrzebowania klientów regionalnych oraz zainteresowanie konsumentów żywnością ekologiczną. Podczas panelu została również omówiona bioróżnorodność regionu w oparciu o wiedzę, potencjał, praktykę i naturalne zasoby.

Na koniec spotkania odbył się lunch networkingowy podczas którego uczestnicy spotkania mieli okazję do rozmów kularowych, wzajemnego uczenia się, wymiany wiedzy, doświadczeń i kontaktów.

Opracował: Wojciech Michalewski, Joanna Uniłowska

