

EIP PROJEKTAS „BIOLOGIŠKAI VERTINGŲ PRODUKTŲ TRUMPŲJŲ TIEKIMO GRANDINIŲ VALDYMAS IR VIETOS RINKŲ PLĖTRA“

Dr. Vilma Atkočiūnienė,
VDU Žemės ūkio akademijos Kaimo plėtros administravimo studijų programos komiteto pirmininkė, EIP grupės „Inno Food Hub“ projekto vadovė



EIP VEIKLOS GRUPĖ „INNOFOOD HUB“

EIP grupės „Innofood Hub“ veikloje dalyvauja 9 partneriai 2019-2022 m. vykdė 2014-2022 m. KPP finansuojamą procesų ir technologijų plėtojimo bei tobulinimo projektą

„BIOLOGIŠKAI VERTINGŲ PRODUKTŲ TRUMPŲJŲ TIEKIMO GRANDINIŲ VALDYMAS IR VIETOS RINKŲ PLĖTRA“ (vadovė prof. dr. Vilma Atkočiūnienė)

Projektas Nr.35BV-KK-18-1-06620-PR001, finansuojamas iš EŽŪFKP ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšų



EIP VEIKLOS GRUPĖ „INNOFOOD HUB“ PROJEKTO TIKSLAI IR UŽDAVINIAI

Tikslas – sukurti savireguliacijos pagrindu funkcionuojantį inovacijų diegimo ir sklaidos modelį, skirtą spartinti trumpųjų maisto tiekimo grandinių formavimą ir vietos rinkų plėtrą.

Uždaviniai:

1. Krišškai įvertinti inovacijas diegiančių ūkių, auginančių ir gaminančių biologiškai vertingus produktus, veiklos „nuo lauko iki stalo“ patirtį.
2. Įvertinti biologiškai vertingų produktų rinkų vystymo tendencijas ir galimybes, atsižvelgiant į vartotojų vertybes ir vartojimo poreikius.
3. Diegti inovacijas ir užtikrinti kokybę biologiškai vertingų produktų gamybos ir laikymo sistemoje, didinant trumpųjų maisto tiekimo grandinių efektyvumą ir tvarumą.
4. Organizuoti ūkių, gaminančių biologiškai vertingus produktus, tinklaveiką, užtikrinant trumpųjų maisto tiekimo grandinių patirties sklaidą ir rinkų vystymą.

PROJEKTO PARTNERIAI

Lino Šliauterio ūkis

Daivos Kvedaraitės ūkis

Rasos Čingienės ūkis

VšĮ „Pilnų namų“ bendruomenė

Virgilijaus Širono ūkis

Alfonso Riaubos ūkis

Lietuvos šeimos ūkininkų sąjunga

UAB „Kvalitetas“

EIP projekto tyrėjai:

dr. Ilona Kiaušienė, socialiniai mokslai

dr. Gintarė Vazonienė

dr. Rasa Pakeltienė, Valdemaras
Makutėnas socialiniai mokslai,

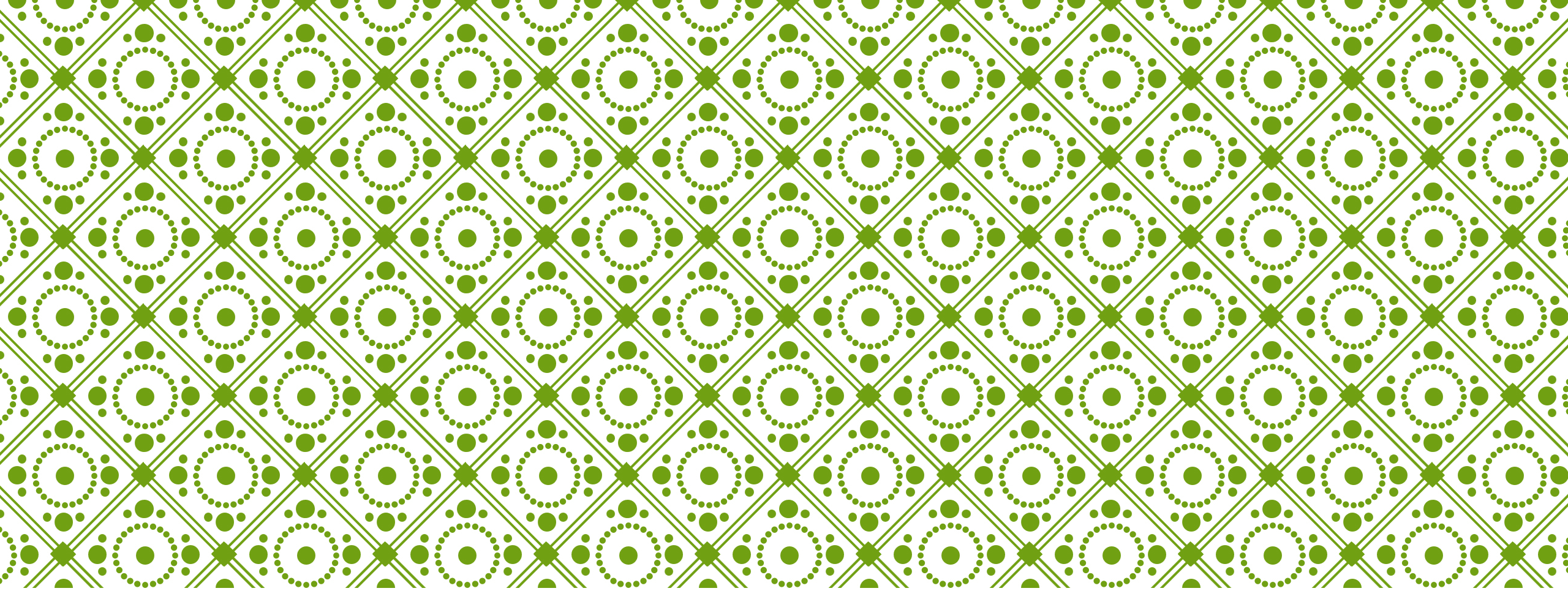
dr. Egidijus Zvicevičius, technologiniai
mokslai

dr. Aurelija Paulauskienė, agronomijos
mokslai

dr. Juozas Pekarskas, agronomijos mokslai



VYTAUTO DIDŽIOJO
UNIVERSITETO
ŽEMĖS ŪKIO
AKADEMIJA



TRUMPŲJŲ TIEKIMO GRANDINIŲ IR VIETOS RINKŲ PLĖTROS VALDYMO GEROJI PATIRTIS

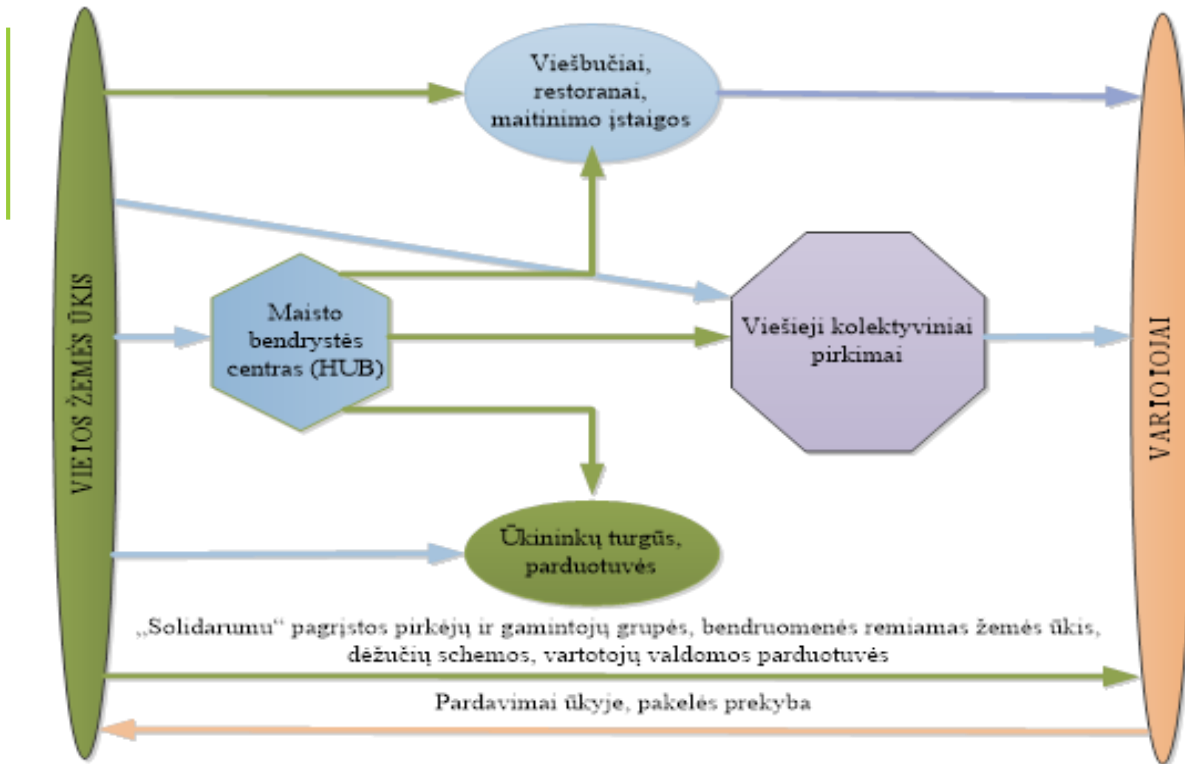


TMTG => <= VMS

Trumpoji maisto tiekimo grandinė:

- maisto gamybą, perdirbimą, pardavimą ir vartojimą grindžia vietos ir žiedinės ekonomikos principais;
- geriausiai funkcionuoja 50–70 km atstumu, nes leidžia maisto produktus efektyviai auginti, gaminti ir vartoti glaudžioje teritorijoje;
- padeda išvengti daugelio tarpininkų tarp augintojo ir vartotojo – paprastai būna ne daugiau kaip 1 tarpininkas;
- gamintojas ne tik tiekia produktus, bet ir su galutiniu vartotoju tiesiogiai keičiasi informacija apie produktų auginimą, paruošimą, vartojimą, jų vertę žmogaus sveikatai, įtaką gamtai;
- sudaro palankias sąlygas diegti „verslas vartotojui“ (B2C), „verslas verslui“ (B2B), „verslas viešajam sektoriui“ (B2G) „vartotojas vartotojui“ (C2C) modelius;
- formuoja vietos maisto sistemą, užtikrinančią vietos gyventojams pakankamą kiekį saugių, įperkamų, biologiškai vertingų ir tvarių maisto produktų;
- leidžia sumažinti maisto produktų transportavimo, laikymo, paruošimo prekybai ir taros bei pakuočių išlaidas;
- leidžia **kurti vertę vartotojui**, vartoti biologiškai vertingus ir šviežius maisto produktus, kurie užtikrina visavertę žmogaus mitybą.

Vietos maisto sistema – tai tarpusavyje susijusių procesų **kompleksas, jungiantis žemės ūkio produkcijos ir maisto gamybą, perdirbimą, paskirstymą, vartojimą ir atliekų tvarkymą**, siekiant pagerinti vietos bendruomenės gyvenimo kokybę, gyvenamosios aplinkos gerinimo, vietos ekonomikos stiprinimo ir socialinės bei kultūros integracijos požiūriu.



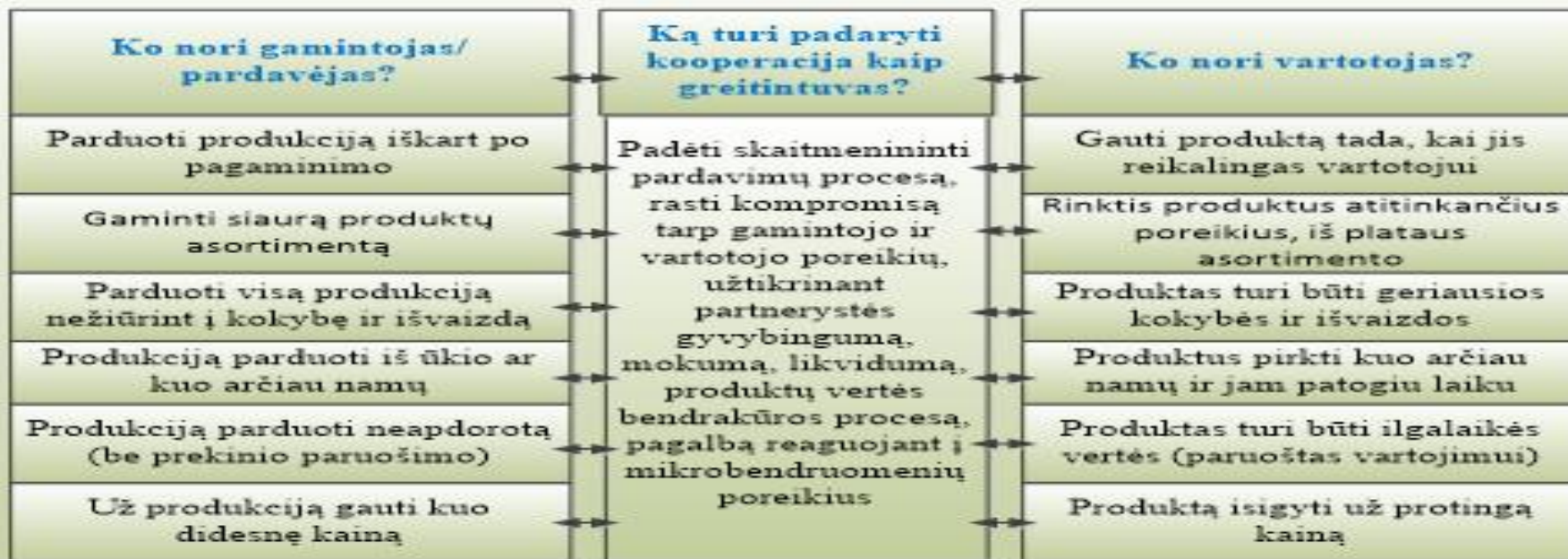
VERSLAS – VARTOTOJUI (ANGL., B2C)
 VERSLAS – VERSLUI (ANGL., B2B)
 VERSLAS – VALSTYBĖS INSTITUCIJOMS (ANGL., B2G)
 VARTOTOJAS – VARTOTOJUI (ANGL., C2C)

**1 PAV. TMTG ORGANIZACINIŲ TIPŲ, KURIUOS
 TAIKANT DIEGIAMI SKIRTINGI PARDAVIMŲ
 MODELIAI, ŽEMĖLAPIS**

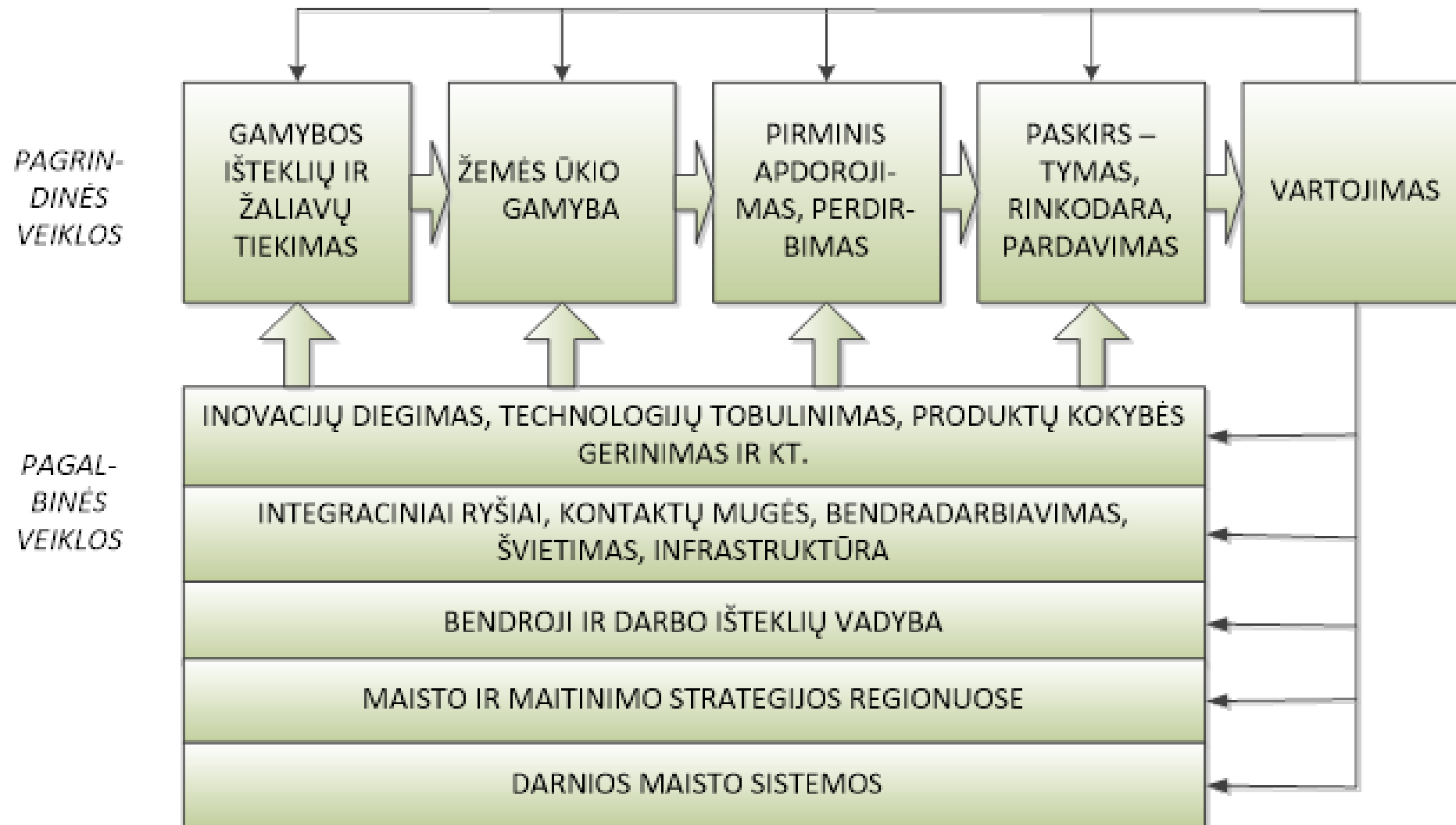
Išorinė tolimoji aplinka

Išorinė artimoji aplinka

Vidinė tolimoji aplinka



2 PAV. KOOPERACIJOS PAGRINDU FUNKCIONUOJANTIS INOVACIJŲ DIEGIMO IR SKLAIDOS MODELIS, KURIO TIKSLAS – SPARTINTI TMTG FORMAVIMĄ IR VIETOS RINKŲ PLĖTRĄ (ATKOČIŪNIENĖ, VAZNONIENĖ, KIAUŠIENĖ, PAKELTIENĖ, 2021)



MAISTO TIEKIMO „NUO LAUKO IKI STALO“ VERTĖS GRANDINĖ (ATKOČIŪNIENĖ, VAZNONIENĖ, KIAUŠIENĖ, PAKELTIENĖ, 2021)



Projekto rezultatai

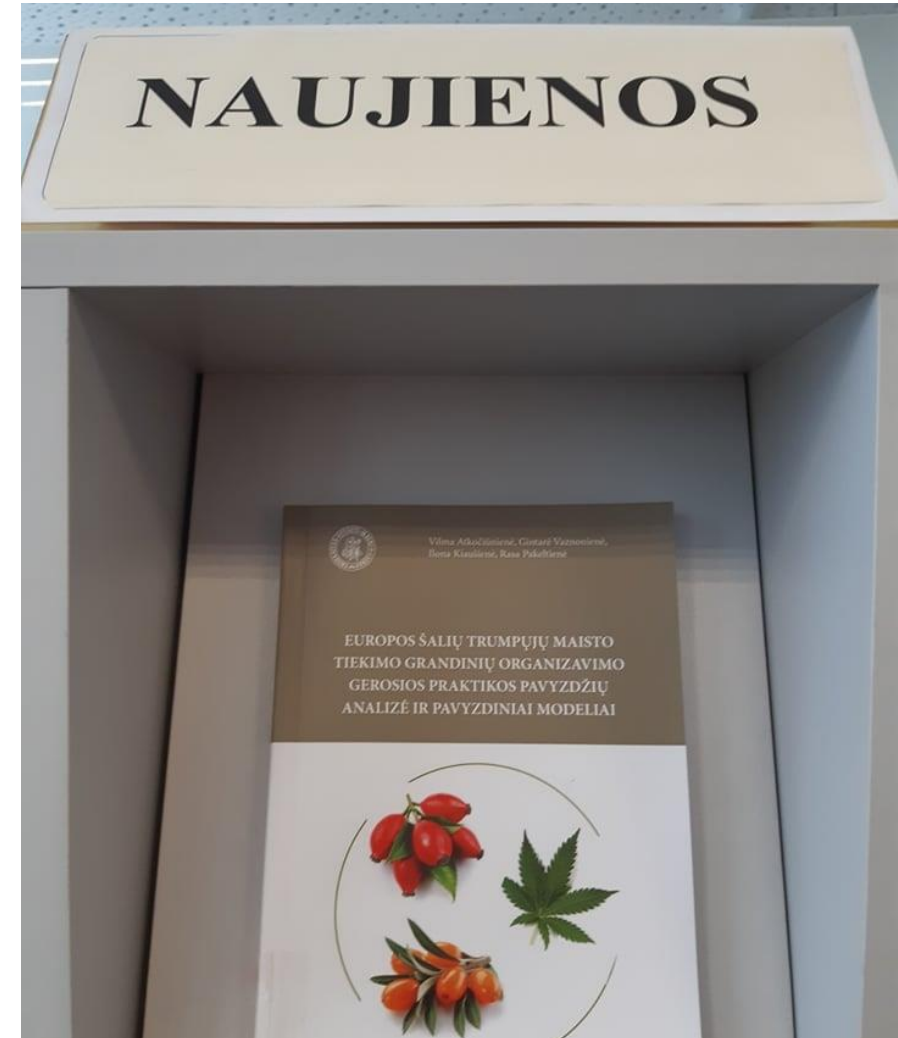


PROJEKTO REZULTATAI /1

Parengta, aprobuota, prieinama
viešai mokslo studija

*„Europos šalių trumpųjų
maisto tiekimo grandinių
organizavimo gerosios
praktikos pavyzdžių analizė ir
pavyzdiniai modeliai“*

(autorės: Vilma Atkočiūnienė,
Gintarė Vazonienė, Ilona
Kiaušienė, Rasa Pakeltienė)



BIOLOGIŠKAI VERTINGŲ PRODUKTŲ TRUMPŲJŲ TIEKIMO GRANDINIŲ VYSTYMO GEROJI PRAKTIKA



ŽALIAVŲ IR BIOLOGIŠKAI VERTINGŲ PRODUKTŲ KOKYBĖS VALDYMO IR OPTIMIZAVIMO REKOMENDACIJOS





BIOLOGIŠKAI VERTINGŲ PRODUKTŲ TRUMPŲJŲ TIEKIMO GRANDINIŲ VYSTYMO INOVACIJOS

„Facebook“ paskyra: EIP veiklos grupė „Innofood Hub“

Internetinė svetainė: <https://innofoodhub.vdu.lt>

EIP veiklos grupės „INNOFOOD HUB“ projektas „Biologiškai vertingų produktų trumpųjų tiekimo grandinių valdymas ir vietos rinkų plėtra“ (Nr. 35BV-KK-18-1-06620-PR001, 2019–2022) finansuojamas iš EŽŪFKP ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšų.



VYTAUTO DIDŽIOJO
UNIVERSITETO
ŽEMĖS ŪKIO
AKADEMIJA



ŠALTALANKIŲ ALIEJAUS GAMYBA IR LAIKYMAS

Doc. dr. Aurelija Paulauskienė

Dažniausiai naudojama šaltalankių uogų aliejaus gamybos technologija – ekstrakcija saulėgražų aliejumi. 45°C temperatūroje išdžiovintos po sulčių spaudimo likę uogų išspaudos užpilamos rafinuotu arba nerafinuotu saulėgražų aliejumi santykiu 2 : 3 (išspaudos : aliejus), mišinys laikomas tamsoje 20°C temperatūroje 14 parų. Po to aliejus nupilamas nuo išspaudų, išpilstomas į sandariai užsidarančius tamsaus stiklo buteliukus ir laikomas šaldytuve 5°C temperatūroje.



Iš šviežių šaltalankių uogų elektrine sulčiaspaude išspaudžiamos sultys. Sultys supilamos į sterilų stiklainį ir laikomos šaldytuve 5°C temperatūroje 7 paras, kol savaime išsisluoksniuoja į tris frakcijas: tirščius, aliejų ir sultis. Po 7 parų frakcijos atskiriamos, aliejus supilamas į tamsaus stiklo buteliukus, sandariai uždaromas ir laikomas šaldytuve 5°C temperatūroje.



purus, kremo pavidalo viršutinis sluoksnis
aliejus (vidurinis sluoksnis)
sultys (apatinis sluoksnis)



1 lentelė. Šaltalankių uogų išspaudų cheminė sudėtis

Cheminė sudėtis	
Vitamins C kiekis, mg 100g ⁻¹	171,63±4,47
Bendrasis karotenoidų kiekis, mg 100g ⁻¹	58,37±0,04
β-karoteno kiekis, mg 100 g ⁻¹	12,00±0,09
Bendrasis fenolinių junginių kiekis, mg GRE g ⁻¹	21,31±1,09
Pelenų (mineralinių medžiagų) kiekis, %	7,01±0,19

2 lentelė. Šaltalankių uogų aliejaus cheminė sudėtis

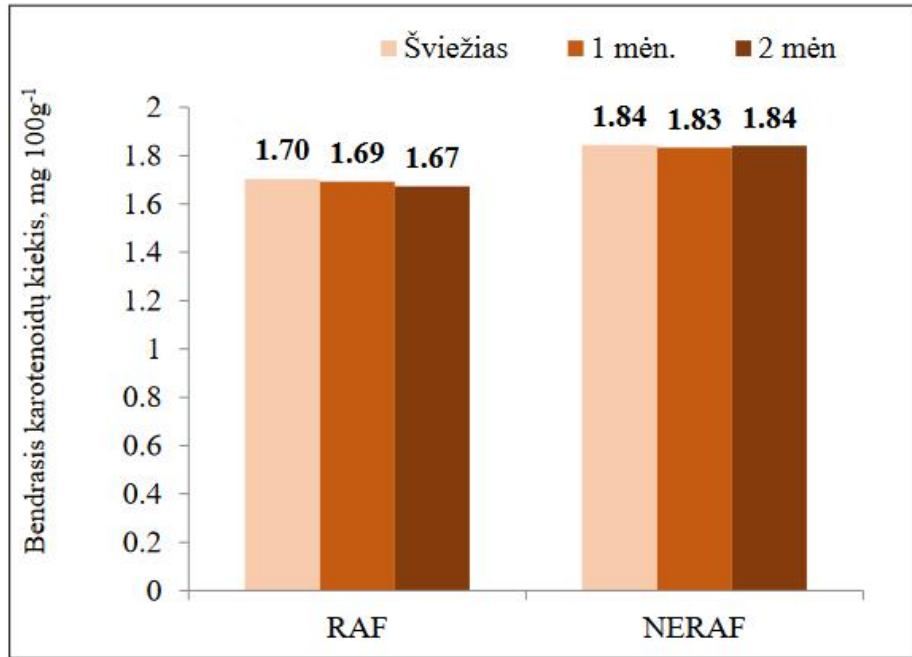
Aliejus	Vitamins C mg 100g ⁻¹	Titruojamasis rūgštingumas %	Bendrasis karotenoidų kiekis mg 100g ⁻¹
Aliejus gautas išsisluoksniavus sultims	34,20 ± 1,20a	0,29 ± 0,01a	7,90 ± 0,05b
Aliejus ekstrahuotas saulėgražų aliejumi	18,17 ± 0,50b	0,10 ± 0,00b	8,59 ± 0,03a

Šviežiose šaltalankių uogose yra 79% vandens, 3% angliavandenių, 3% organinių rūgščių, 4% riebalų, 11% sudaro vitaminai, mineralinės medžiagos ir kiti junginiai.

Uogos turtingos biologiškai aktyviais junginiais: vitaminais (ypač C, E, K₁, B grupės), karotenoidais, nesočiosiomis riebalų rūgštimis, fenoliniais junginiais, mineralinėmis medžiagomis (Cu, Zn, Co, Mo, Mn, Fe, Ca, Mg, P).

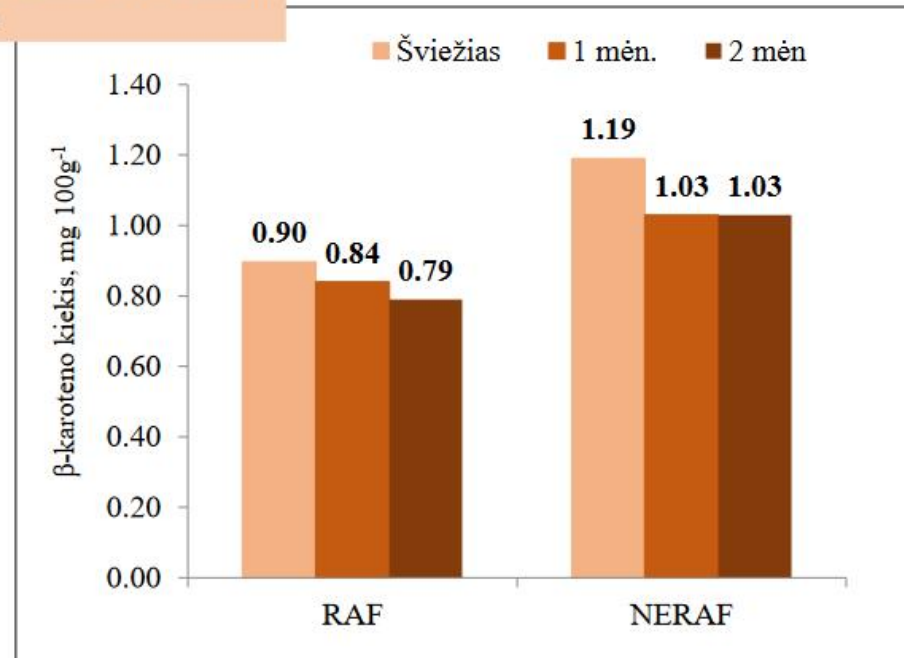


Karotenoidai – šaltalankių uogų antioksidantai, vieni iš patvariausių augalinių pigmentų, suteikiančių šaltalankių uogoms spalvą, ekstrakcijos metu jie pereina į aliejų.



1 pav. Bendrasis karotenoidų kiekis šaltalankių uogų aliejuje, mg 100g⁻¹

Šaltalankių uogų aliejuje, gautame ekstrahuojant nerafinuotu saulėgrąžų aliejumi, bendrasis karotenoidų kiekis yra didesnis, nes karotenoidų yra rafinuotame saulėgrąžų aliejuje. Laikymo metu karotenoidų kiekis šaltalankių uogų aliejuje beveik nesikeičia.



2 pav. β-karoteno kiekis šaltalankių uogų aliejuje, mg 100g⁻¹

Šaltalankių uogų aliejuje didžiausią karotenoidų dalį sudaro β-karotenas. Nerafinuotu aliejumi ekstrahuotame šviežiame šaltalankių uogų aliejuje β-karoteno kiekis yra didesnis, nei ekstrahuotame rafinuotu aliejumi. Laikymo metu β-karoteno kiekis mažėja.

β-karotenas svarbiausias uogose randamas karotenoidas, pasižymintis didžiausiu biologiniu aktyvumu, suteikiantis uogoms ir aliejui būdingą oranžinę spalvą. Žmogaus organizme, veikiant virškinimo fermentams, virsta riebaluose tirpiu vitaminu A. β-karoteno šaltalankių uogose būna nuo 3 iki 50 mg 100g⁻¹.

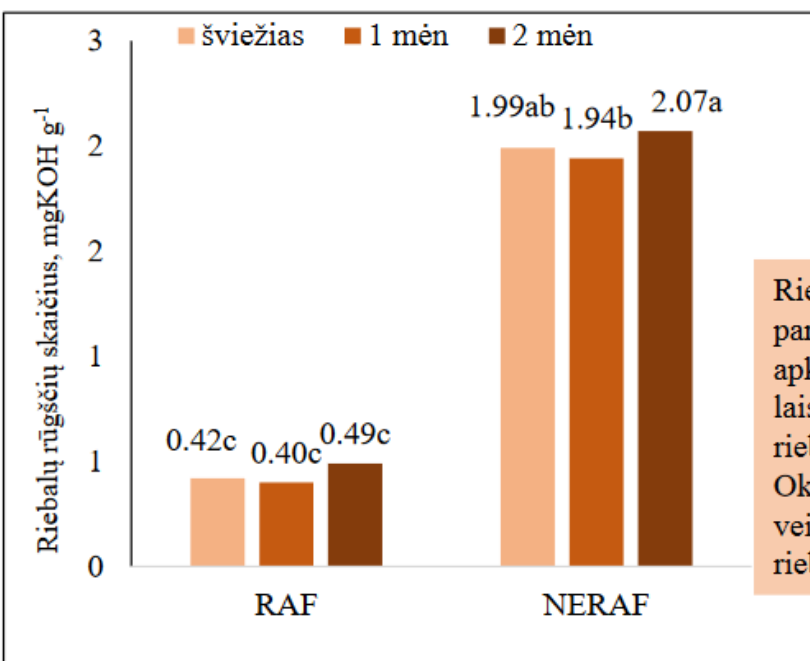


Šaltalankių uogų aliejus turtingas nesočiosiomis riebalų rūgštimis: palmitoleino (omega-7) (40–43%), cis-vakceno (omega-7) (10%), linolo (8–14%) ir linoleno rūgštimis (PUFA). Vyraujanti sočioji riebalų rūgštis – palmitino (34–41%). Riebalų cheminės ir fizikinės savybės priklauso nuo riebalų rūgščių sudėties ir kiekio. Nors subalansuota riebalų rūgščių sudėtis ir vitaminai suteikia šaltalankių uogų aliejui unikalių gydomųjų savybių, tačiau laikymo metu aliejaus kokybė keičiasi.

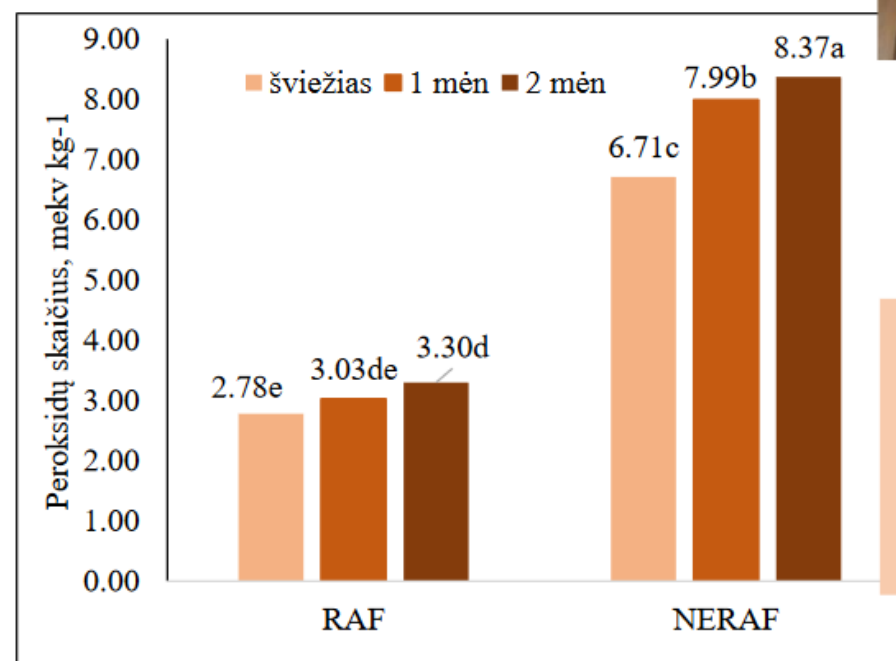
3 lentelė. Šaltalankių uogų aliejaus atsparumo oksidacijai rodikliai

Aliejus	Riebalų rūgščių skaičius mg KOHg ⁻¹	Peroksidų skaičius mekv kg ⁻¹	Jodo skaičius g 100g ⁻¹
Aliejus gautas išsisluoksniavus sultims	0,34 ± 0,02a	3,81 ± 0,03b	134,37 ± 3,12b
Aliejus ekstrahuotas saulėgražų aliejumi	0,27 ± 0,01b	4,28 ± 0,11a	150,74 ± 5,03a

Jodo skaičius parodo nesočiųjų riebalų rūgščių kiekį aliejuje.



Riebalų rūgščių skaičius parodo riebalų hidrolizinę apkartimą. Laikymo metu laisvųjų rūgščių kiekis riebaluose didėja. Oksidacija greičiausiai veikia polinesočiąsias riebalų rūgštis.



Peroksidų skaičius parodo riebalų oksidacijos metu susidariusių peroksidų kiekį, t.y. riebalų oksidacijos laipsnį. Laikymo metu peroksidų skaičius aliejuje didėja.

3 pav. Riebalų rūgščių skaičius šaltalankių uogų aliejuje, mg KOHg⁻¹

4 pav. Peroksidų skaičius šaltalankių uogų aliejuje, mekv kg⁻¹

Didesnis riebalų rūgščių ir peroksidų skaičius yra aliejuje, gautame ekstrahuojant išspaudas nerafinuotu saulėgražų aliejumi (nerafinuotame aliejuje buvo didesni šių junginių kiekiai). Riebalų rūgščių skaičius laikymo metu aliejuje kito nežymiai, o peroksidų skaičius padidėjo esminiai.



PROJEKTO REZULTATAI /2

Parengta ir projekto eigoje atnaujinama atliktų rinkos tyrimų duomenų bazė apie biologiškai vertingų produktų (vaistinių augalų, kanapių ir šaltalankių) poreikius:

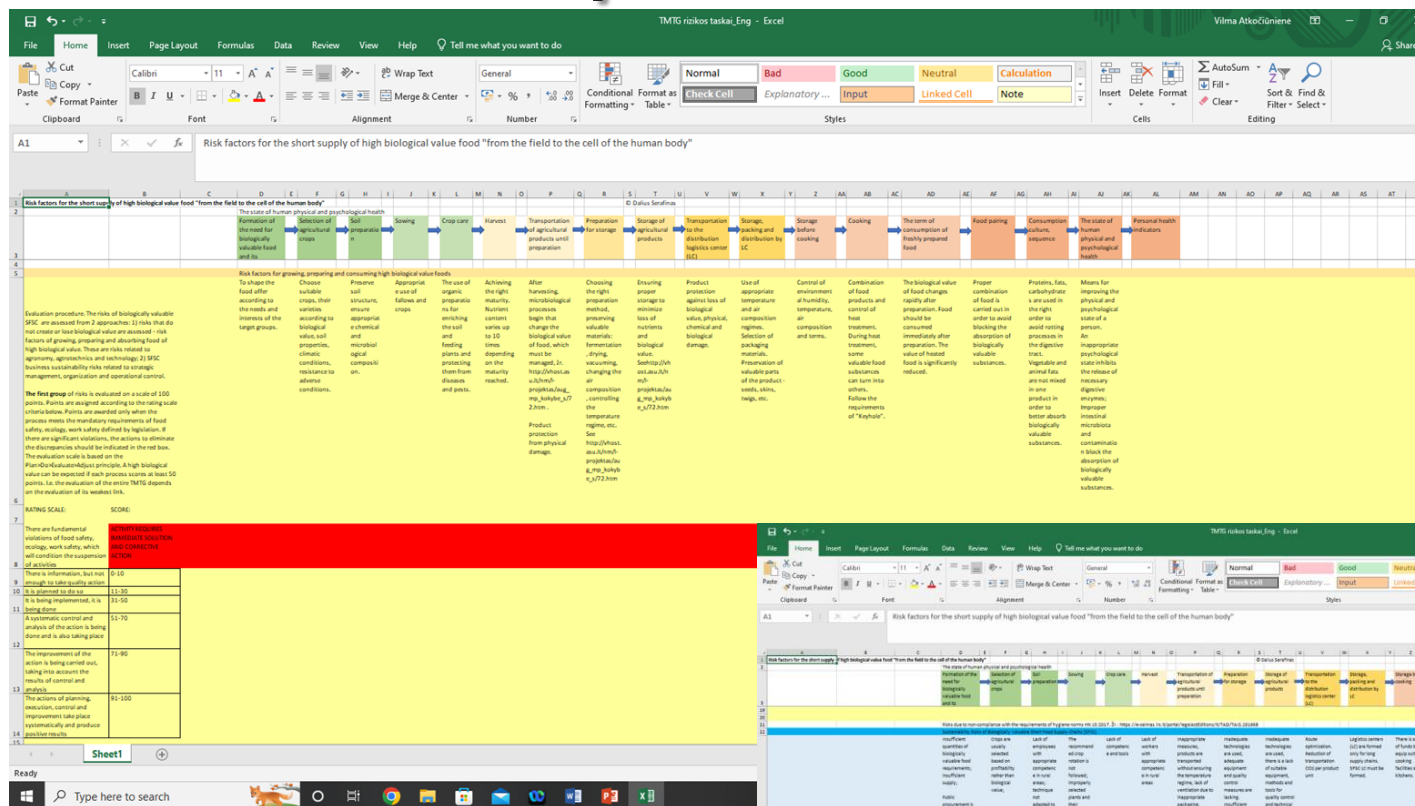
DB struktūrinės dalys:

1. Nacionaliniai ir ES strateginiai dokumentai
2. Biologiškai vertingų produktų gamintojų ir vartotojų, sertifikavimo, teminiai tinklai ir E. platformos
3. Tarptautiniai projektai ir elektroninės platformos
4. Leidiniai
5. Straipsniai šalies žiniasklaidoje
6. Video filmai
7. Statistinė informacija
8. EIP veiklos grupės Inno food hub atliktos vartotojų apklausos
9. EIP veiklos grupės Inno food hub platforma - www.innofoodhub.vdu.lt

PROJEKTO REZULTATAI /3

Pagal nustatytus bandomuosiuose ūkiuose TMTG veiklos kritinius rizikos taškus parengtas TMTG veiklos rizikos vertinimo instrumentas:

**SPRENDIMŲ
PARAMOS SISTEMA
SKIRTA TRUMPOS
MAISTO TIEKIMO
GRANDINĖS RIZIKOS
VALDYMUI**

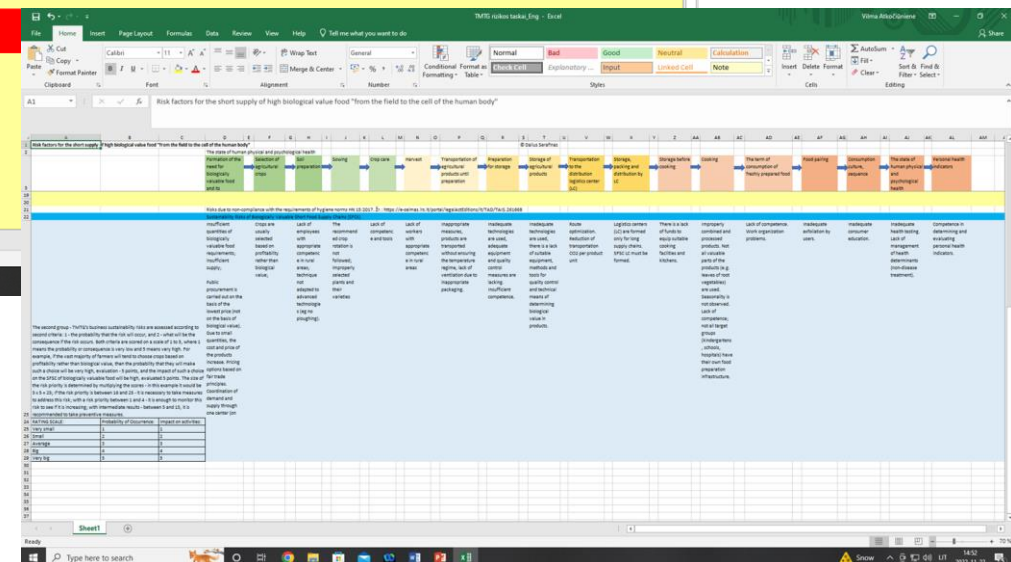


Risk factors for the short supply of high biological value food "from the field to the cell of the human body"

Process Step	Risk Factor	Control Measure
Preparation of the need for biological value food and its...	Selection of agricultural areas	Choose suitable areas, their characteristics according to the needs and interests of the target groups.
Sowing	Seed preparation	Preserve soil structure, ensure appropriate agricultural and technical and microclimatic conditions, compaction resistance to adverse conditions.
Crop care	Use of fertilizers and pesticides	Appropriate use of fertilizers and pesticides.
Harvest	Harvesting organic products	Achieving the right maturity. Harvesting must be done at the right time, depending on the maturity reached.
Transportation of agricultural products and preparation	Microbiological control	After harvesting, microbiological control must be carried out. The use of appropriate methods, such as pasteurization, is required.
Preparation for storage	Storage conditions	Choosing the right storage method, ensuring the stability of the product, and ensuring the appropriate temperature regime.
Storage of agricultural products	Product protection	Ensuring protection against loss of biological value, physical, chemical and biological damage.
Transportation to the distribution center (DC)	Use of appropriate temperature and air humidity	Use of appropriate temperature and air humidity control of food.
Storage, packing and distribution to LC	Control of environmental conditions	Control of environmental conditions, such as temperature, humidity, and ventilation.
Storage before cooking	Combination of food products	Combination of food products and control of food.
Cooking	The biological value of food changes rapidly after preparation	The biological value of food changes rapidly after preparation. Food should be consumed immediately after preparation. The value of food is significantly reduced.
The terms of consumption of freshly prepared food	Proper combination of food	Proper combination of food is carried out in order to avoid the absorption of the digestive tract.
Food pairing	Protein, fat, carbohydrates	Protein, fat, carbohydrates are used in the right proportions to avoid the absorption of the digestive tract.
Consumption of food, resources	Means for improving the state of human physical and psychological health	Means for improving the state of human physical and psychological health.
The state of human physical and psychological health	Personal health indicators	Personal health indicators.

RATING SCALE:

Score	Description
0-10	There are fundamental violations of food safety, including work safety, which will condition the suspension of activities.
11-30	There is information, but not enough to take quality action.
31-50	It is planned to take action.
51-70	A systematic control and analysis of the action is being done and is also taking place.
71-90	The improvement of the action is being carried out, taking into account the results of control and analysis.
91-100	The actions of planning, execution, control and improvement take place systematically and produce desirable results.



Risk factors for the short supply of high biological value food "from the field to the cell of the human body"

Risk Factor	Control Measure	Rating
Selection of agricultural areas	Choose suitable areas, their characteristics according to the needs and interests of the target groups.	11-30
Seed preparation	Preserve soil structure, ensure appropriate agricultural and technical and microclimatic conditions, compaction resistance to adverse conditions.	31-50
Use of fertilizers and pesticides	Appropriate use of fertilizers and pesticides.	51-70
Harvesting organic products	Achieving the right maturity. Harvesting must be done at the right time, depending on the maturity reached.	71-90
Microbiological control	After harvesting, microbiological control must be carried out. The use of appropriate methods, such as pasteurization, is required.	91-100

TVARI TIEKIMO GRANDINĖ

Didelės biologinės vertės maisto produktų tiekimo grandinės rizikos veiksniai
„nuo lauko iki žmogaus kūno ląstelės“

- ✓ Tai tiekimo grandinė, kuri ne tik tuo pačiu metu uždirba pelną ir išnaudoja savo potencialą, bet ir yra atsakinga prieš savo vartotojus, tiekėjus, visuomenę ir aplinką taikant naujas strategines, taktines ir valdymo technologijas.

SPRENDIMŲ PARAMOS SISTEMA SKIRTA TRUMPOS MAISTO TIEKIMO GRANDINĖS RIZIKOS VALDYMUI

Trumpos maisto tiekimo grandinės valdymas – tai didelio profesionalumo reikalaujantis valdymas

2 rizikos veiksnių grupės:

- Didelės biologinės vertės maisto produktų auginimo, ruošimo ir vartojimo rizikos veiksniai
- Biologiškai vertingų trumpųjų maisto tiekimo grandinių (SFC) tvarumo rizika.

TRUMPOS BIOLOGIŠKAI VERTINGŲ PRODUKTŲ TIEKIMO GRANDINĖS GRANDYS

Biologiškai vertingo maisto poreikio ir jo patenkinimo formavimas;

žemės ūkio kultūrų parinkimas;

dirvos paruošimas;

sėja;

pasėlių priežiūra;

derliaus nuėmimas;

žemės ūkio produktų transportavimas iki paruošimo;

paruošimas laikymui;

žemės ūkio produktų laikymas; transportavimas iki paskirstymo logistikos centro;

laikymas, pakavimas ir paskirstymas logistikos centre;

laikymas prieš maisto ruošimą;

maisto ruošimas;

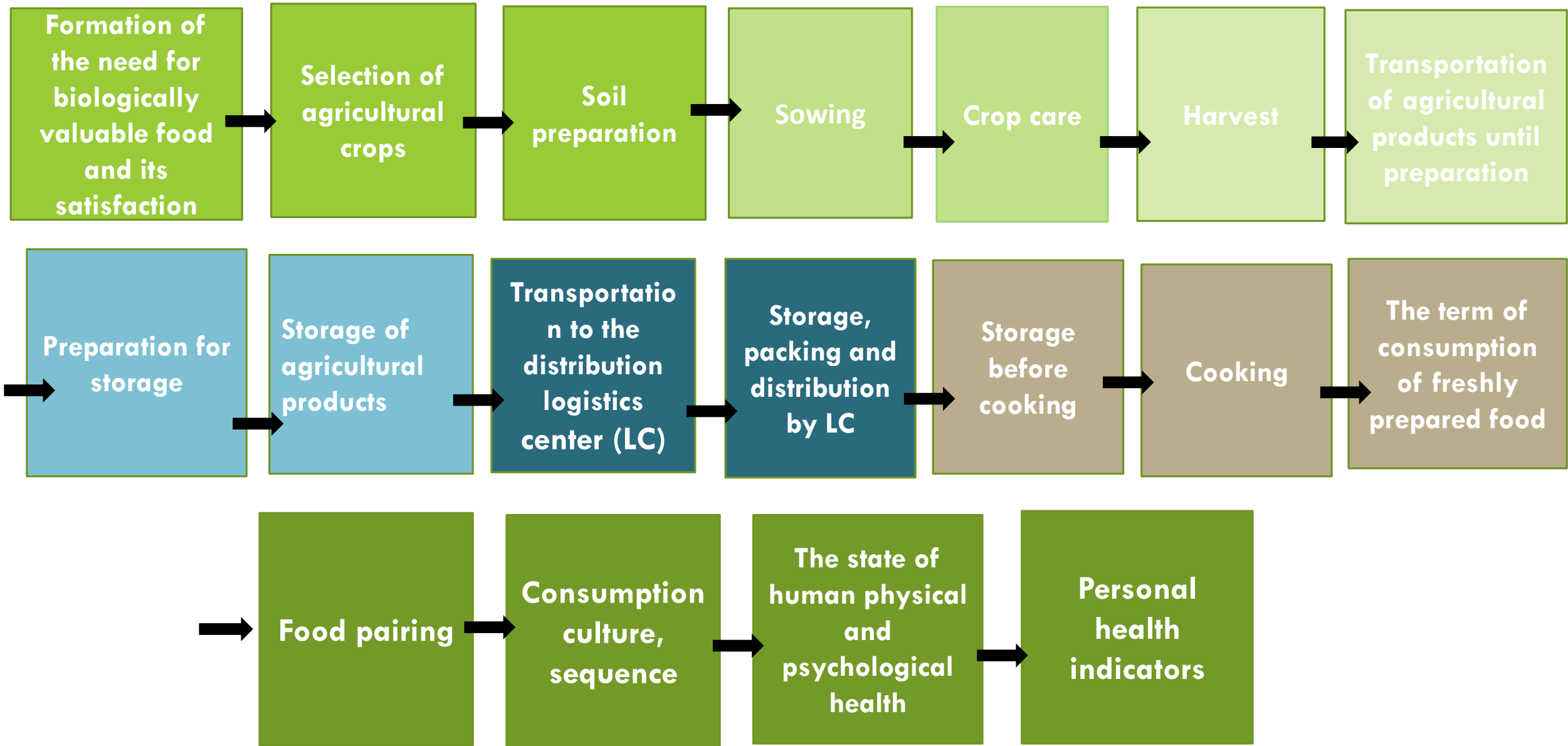
šviežiai paruošto maisto suvartojimo terminas;

maisto derinimas;

vartojimo kultūra, eiliškumas;

žmogaus fizinės ir psichologinės sveikatos būklė;

asmens sveikatos rodikliai.



Links of the short supply chain of biologically valuable products



PROJEKTO REZULTATAI /4

Siekiant atgaivinti tradicinių produktų iš biologiškai vertingų žaliavų parengtas vietinių, **tradicinių veislių sodų atgaivinimo (genėjimo) video filmas.**

Atliktos 2 vartotojų (įtraukiant ir TMTG dalyvius) vertybių, poreikių ir elgsenos apklausos ir duomenų analizė

Parengtos rekomendacijos vietos rinkai ir TMTG organizuoti



PROJEKTO REZULTATAI /5

Parengta Lietuvos ūkių, auginančių ir gaminančių biologiškai vertingus produktus bei kuriančių TMTG, gerosios patirties apžvalga.

Inicijuotos 3 gamintojus vienijančios bendrystės erdvės (HUB), apjungiančios 3 pilotinių rajonų ūkininkus, Vilniuje ir Vilniaus r., Alytaus r., Rietavo sav.

Suorganizuota nacionalinio lygmens ateities sandorių kontaktų mugė Ukmergės sav., 2022 - 05-03

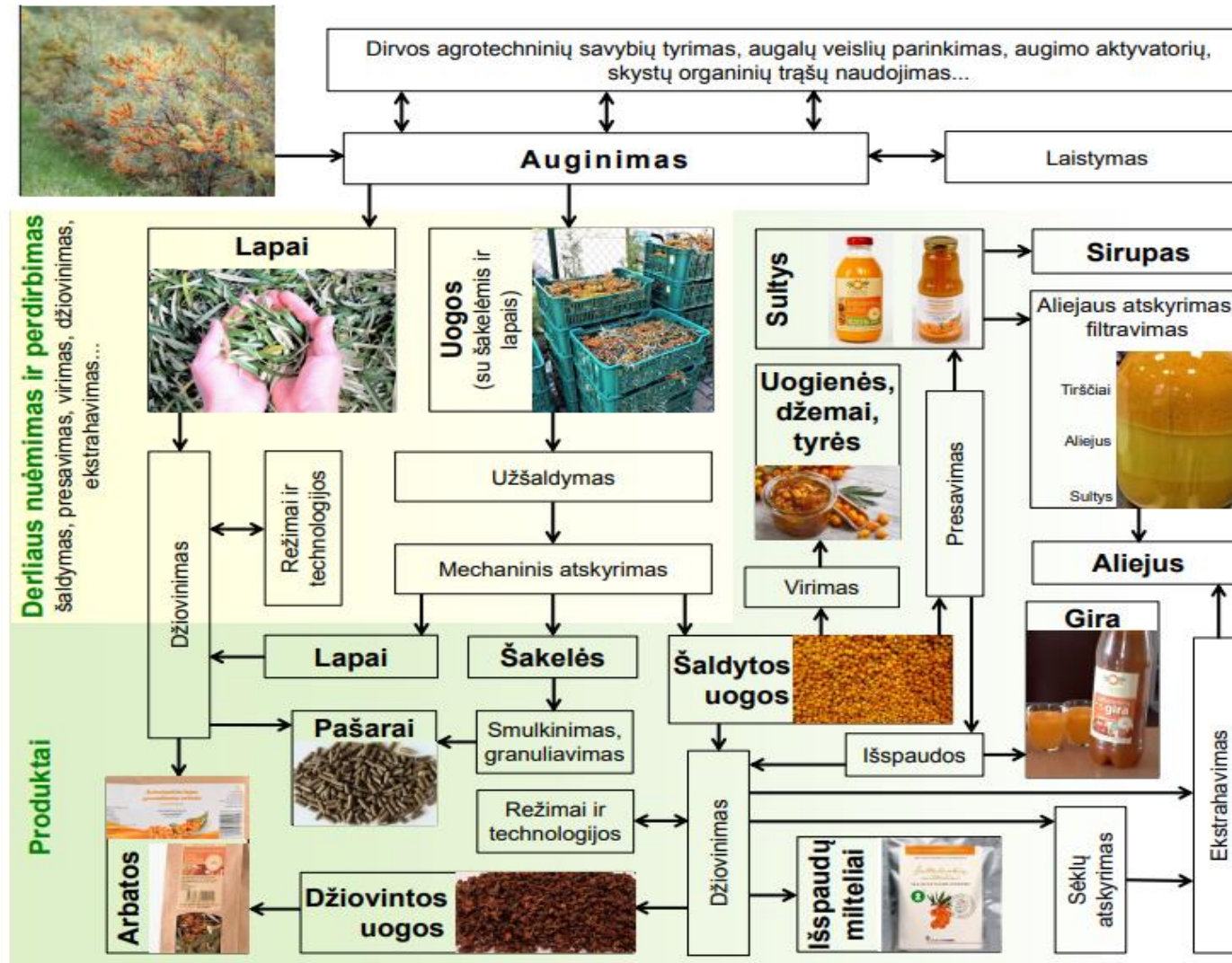
Atlikta inovacinių, interaktyvių santykių su vartotojais palaikymo metodų, atskleidžiančių TMTG naudą ir leidžiančių gamintojams greičiau bei įvairesniais būdais pasiekti vartotoją analizė

PROJEKTO REZULTATAI /6

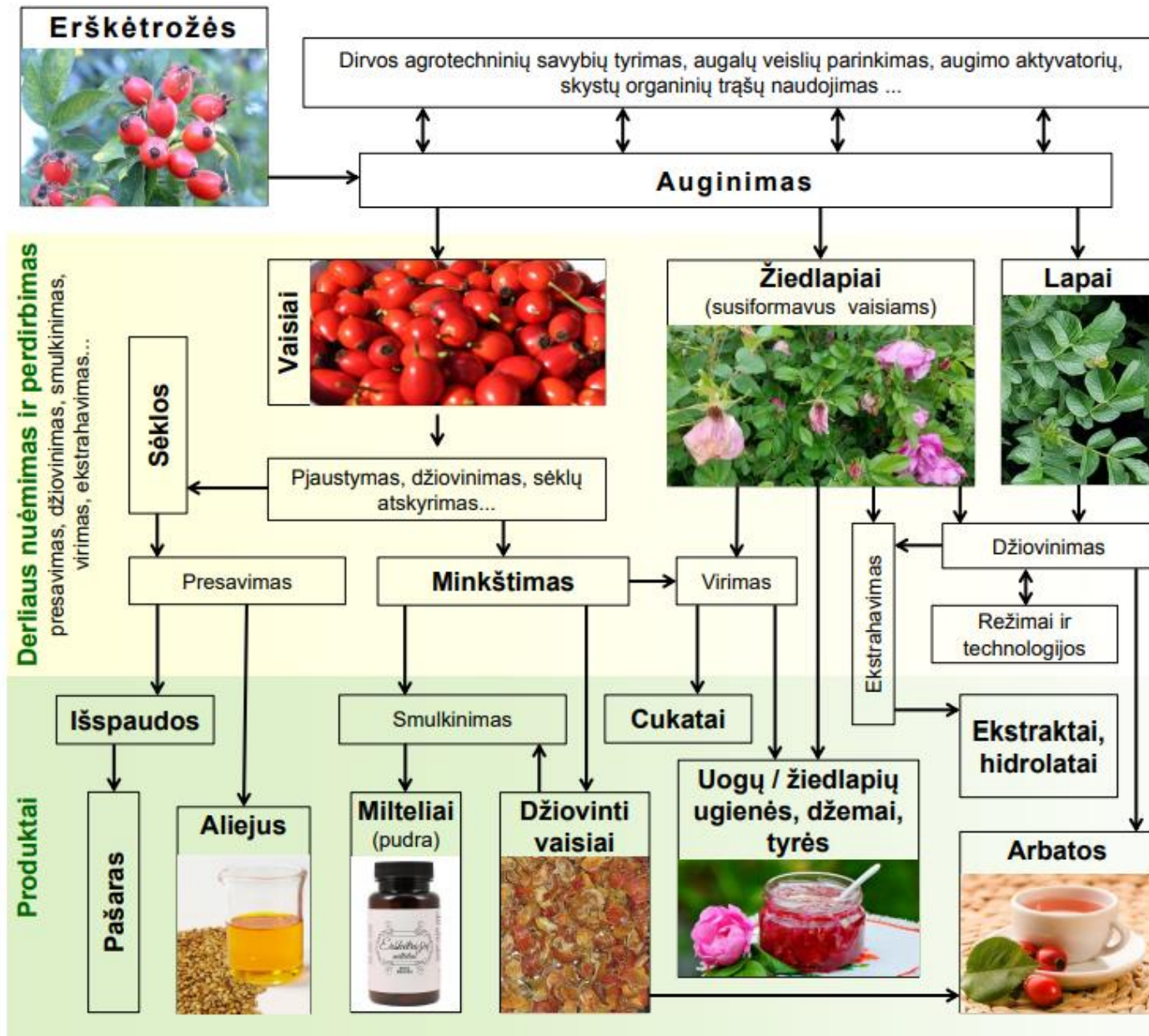
Atlikta eksperimentinė aukštos pridėtinės vertės produktų (*lukštentų ir nelukštentų kanapių sėklų, šaltalankių uogų ir išspaudų aliejaus, mechanizuotas ekškėtrožių uogų valymas-smulkinimas, erškėtrožių ir kitų maistinių miltelių obuolių sidro acto, pastilių*) gamyba bei rezultatų analizė, panaudojant VDU ŽŪA mokslo eksperimentinę ir projekte dalyvaujančių bandymų ūkių bazę.

Parengtos:

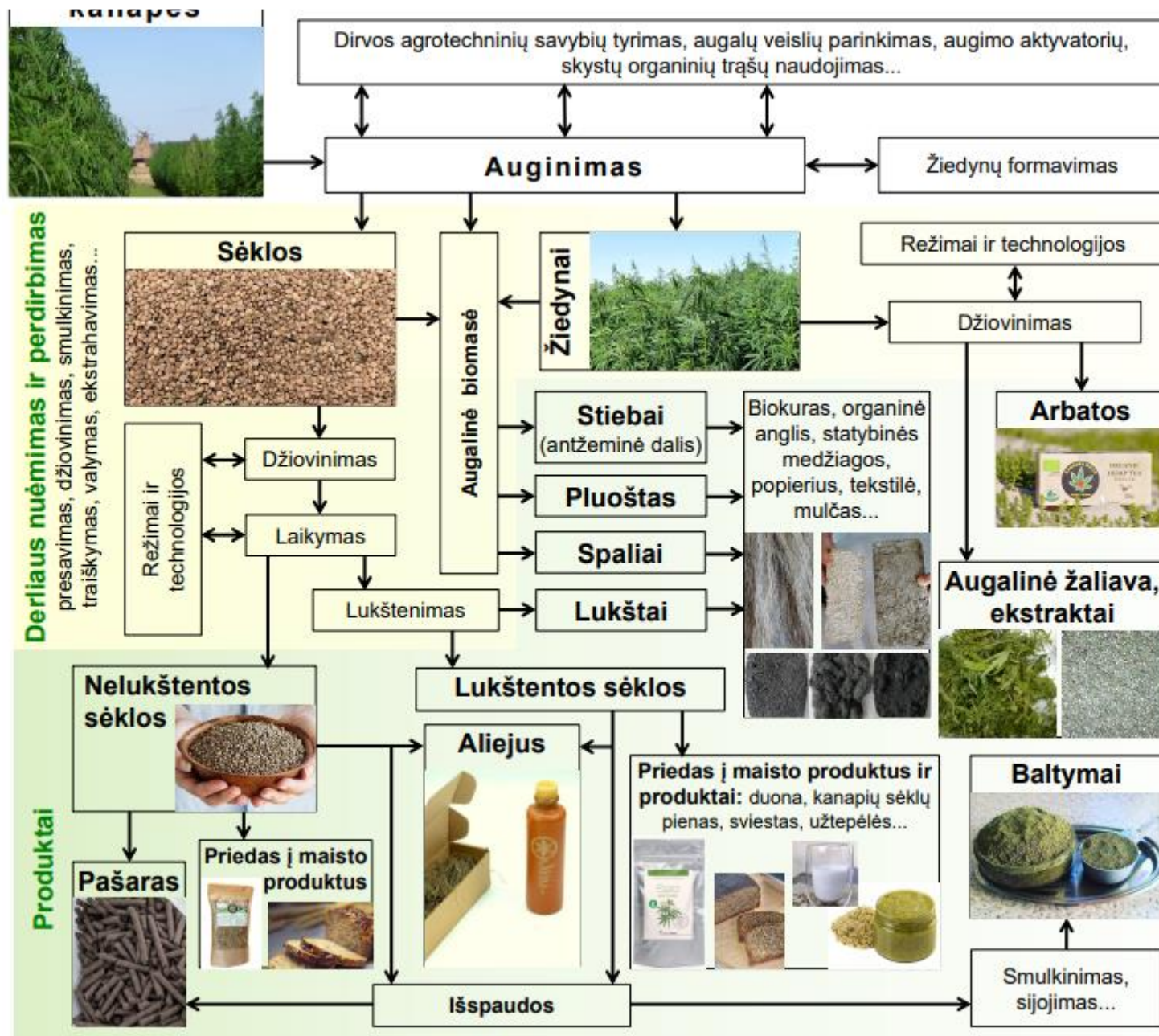
1. žaliavos ir jos produktų kokybės valdymo ir optimizavimo rekomendacijos;
2. ūkių, kuriančių ir/arba tobulinančių TMTG, optimalios gamybos apimties ir pagrindinių produktų ekonomiško užsakymo dydžio (EUD) metodika;
3. dirvos paruošimo ir apsaugos nuo degradacijos, augalų auginimo, žaliavų ir produktų laikymo, perdirbimo technologijų bei produkcijos realizavimo inovacijų diegimo rekomendacijos.



BIOLOGINĖS VERTĖS DIDINIMO IR BEATLIEKINĖS GAMYBOS SCHEMAS



BIOLOGINĖS VERTĖS DIDINIMO IR BEATLIEKINĖS GAMYBOS SCHEMOS



BIOLOGINĖS VERTĖS DIDINIMO IR BEATLIEKINĖS GAMYBOS SCHEMAS

Erškėtrožių uogos mechanizuoto valymo-smulkinimo technologija



a- minkštimo frakcija; b – sėklų frakcija; c – smulkių sėklų ir minkštimo frakcija; d – atliekų frakcija



VYTAUTO DIDŽIOJO
UNIVERSITETO
ŽEMĖS ŪKIO
AKADEMIJA

PILNŲ NAMŲ BENDRUOMENĖ

Supakuota
į pakelius
žolelių
arbata



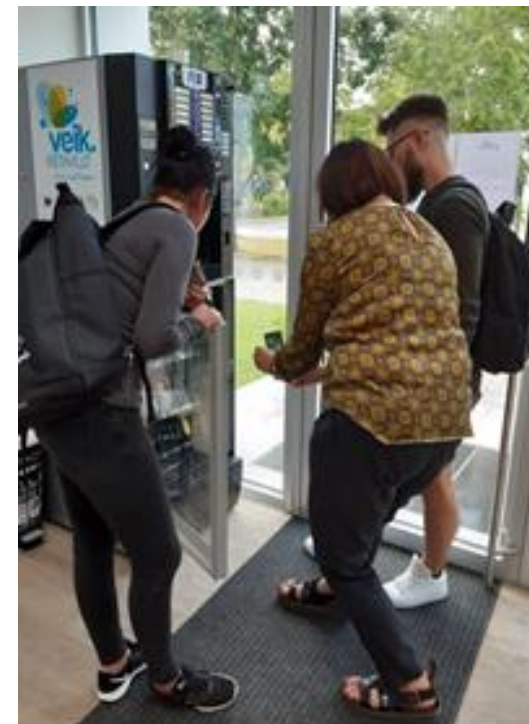
Moliūgų, svarainių cukatai

Pastilė

Slyvų pastilė

Erškėtuogių uogienė

Trumpai virta erškėtuogių uogienė





DAIVOS KVEDARAITĖS ŪKIS



**Kvalitetas:
Urban Food**

**OBUOLIŲ
SIDRO ACTAS**



ŠIRONIJOS

KANAPIŲ PUODELIAI

KANAPIŲ SVIESTAS

FERMENTUOTA ARBATA

KANAPIŲ FLAKE'ai



PARDAVIMŲ BANDYMAI - TEIKTI ŽŪA PRODUKTŲ Į KALĖDINĮ KREPŠELĮ PASIŪLYMAI, 2021

4 ŽŪA padaliniai susirinko ir pirkė savo darbuotojams biologiškai vertingų produktų krepšelius



TINKLAVEIKA – EIP VEIKLOS GRUPĖS „INNO FOOD HUB“ INOVACIJŲ SKLAIDOS IR BENDRDARBIAVIMO PLATFORMA



VYTAUTO DIDŽIOJO
UNIVERSITETO
ŽEMĖS ŪKIO
AKADEMIJA



Vietos maistas ir trumposios tiekimo grandinės

sveikatai palankios mitybos ir tvarios aplinkos pagrindas



VYTAUTO DIDŽIOJO
UNIVERSITETO
ŽEMĖS ŪKIO
AKADEMIJA



PROJEKTINĖ VEIKLA



SANDORIŲ MUGĖ



TEMINIAI TINKLAI



VARTOTOJŲ
BENDRUOMENĖ



BIOLOGIŠKAI
VERTINGI MAISTO
PRODUKTAI

IŠTEKLIAI IR ŽEMĖS ŪKIO GAMYBA



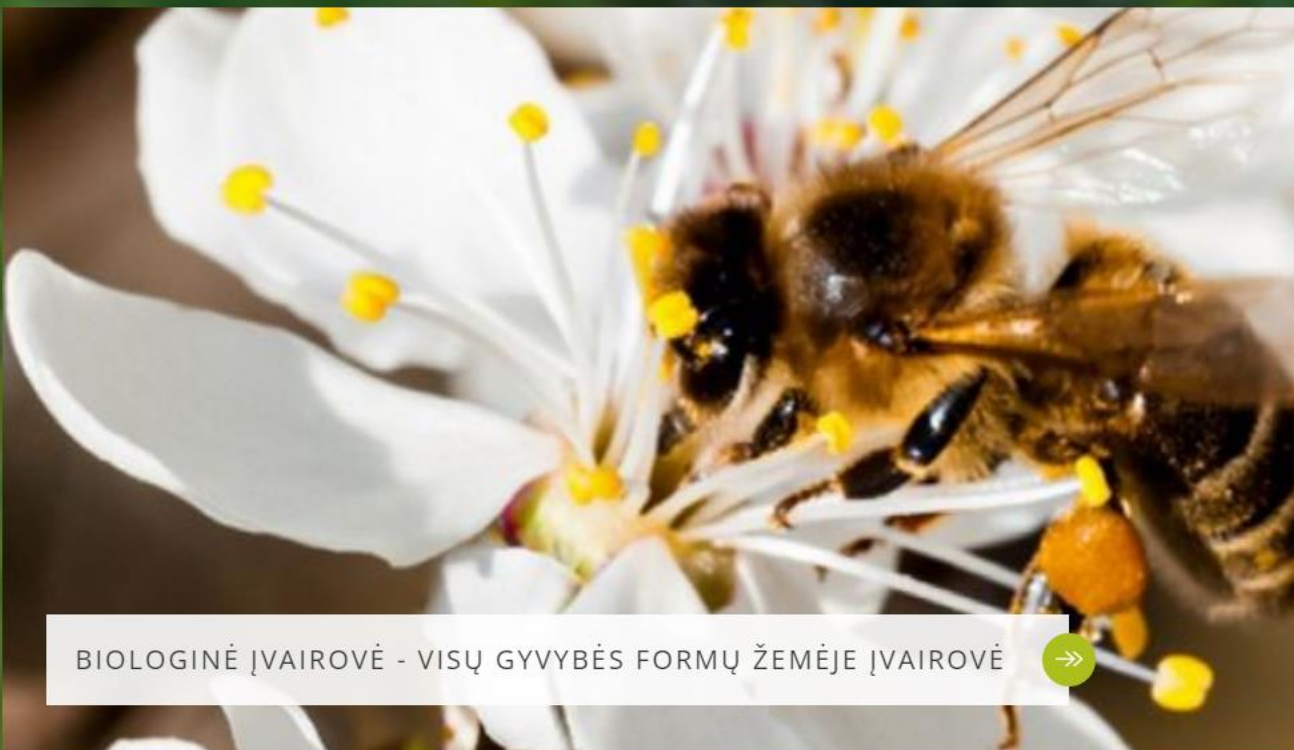


Apie mus | Renginiai | Geroji praktika | Naujienos | Kontaktai ir konsultacijos

Atsijungti | Lt

Vietos maistas ir trumposios tiekimo grandinės

sveikatai palankios mitybos ir tvarios aplinkos pagrindas



BIOLOGINĖ ĮVAIROVĖ - VISŲ GYVYBĖS FORMŲ ŽEMĖJE ĮVAIROVĖ →

- PROJEKTINĖ VEIKLA
- SANDORIŲ MUGĖ
- TEMINIAI TINKLAI
- VARTOTOJŲ BENDRUOMENĖ
- BIOLOGIŠKAI VERTINGI MAISTO PRODUKTAI



IŠTEKLIAI IR ŽEMĖS ŪKIO GAMYBA

- Žemdirbystės praktika
- Gamybos išteklių valdymas
- Sėklos ir sodinukai
- Auginimas



PIRMINIS APDOROJIMAS, PERDIRBIMAS

- Derliaus nuėmimas
- Derliaus kokybės ir nuostolių valdymas
- Perdirbimas
- Laikymas



PASKIRSTYMAS, RINKODARAS, PARDAVINĖJIMAS

- Logistika
- Didmeninė / mažmeninė prekyba
- Patekimas į rinką ir teisinė aplinka



VARTOJIMAS

- Maisto gamyba
- Maisto švaistymo mažinimas
- Maisto biologinė vertė

Vietos produktų žemėlapis





2023 / 03 / 27

SEMINARAS „MAISTO GRANDINIŲ TRUMPINIMAS: NAMŲ ŪKIŲ IR KAIMO BENDRUOMENIŲ ĮTRAUKIMAS“



2023 / 03 / 24

LKT DIRBTUVĖS, KURIOSE BUS PRISTATOMI DU EIP PROJEKTAI



2023 / 03 / 01

SEMINARAS „KĄ BŪTINA ŽINOTI KANAPIŲ AUGINTOJUI 2023 METAIS?“ II DALIS



2023 / 02 / 13

SEMINARAS „KĄ BŪTINA ŽINOTI KANAPIŲ AUGINTOJUI 2023 METAIS?“ I DALIS



2023 / 02 / 10

15-ASIS LIETUVOS EKOGYVENVIEČIŲ SUVAŽIAVIMAS



2023 / 02 / 10

ES TVARAUS MAISTO SISTEMŲ REGLAMENTAS - KAIP ĮGYVENDINSIME LIETUVOJE?



2022 / 12 / 02

METINĖ TAUTINIO PAVELDO KONFERENCIJA ANYKŠČIUOSE



2022 / 12 / 01

FARM - ŽEMĖS ŪKIO, KAIMO PLĖTROS IR ŽEMĖS VALDYMO SKATINIMAS DIEGIANT SPRENDIMŲ PARAMOS SISTEMAS



2023 / 03 / 01

**TVARIOS MAISTO TIEKIMO
GRANDINĖS IR KAIP
NEPAKLYSTI TARP PRIORITETŲ**



2023 / 03 / 01

**AR KURSIME VIETOS MAISTO
SYSTEMAS?**



2023 / 01 / 03

**KOKIĄ ĮTAKĄ PIRKIMO IR
VARTOJIMO ĮPROČIAMS PADARĖ
COVID19 PANDEMIJA ?**



2023 / 01 / 03

**KOKIAIS POŽYMI AIS PASIŽYMI
VIETOS MAISTO PRODUKTŲ
VARTOTOJŲ PIRKIMO IR
VARTOJIMO ĮPROČIAI
LIETUVOJE?**



2022 / 10 / 13

**EUROPOS ŽALIOJO KURSO
YBĖS LIETUVAI: „NUO**



2022 / 04 / 25

**SAVANORYSTĖ IR DARBO
TURIZMAS ŪKYJE**



2022 / 04 / 12

**LIETUVIŠKŲ MAISTO PRODUKTŲ
ŽENKLINIMAS**



2022 / 02 / 15

**NAUJOS KARTOS BIOLOGINIS
STIMULIATORIUS**



MAISTO BENDRYSTĖS ERDVĖS (HUB) VIENIJANČIOS VALGYTOJUS IR GAMINTOJUS KŪRIMO PROCESAS

Kiemo turgus inicijuotas valgytojų – Vilniaus miesto Naujamiesčio bendruomenės.

Kiemo turgus - tai socialinis projektas, kurio pats bendriausias tikslas buvo suartinti kaimo ir miesto bendruomenes, sukurti maisto bendrystės erdvę, kuri padėtų sutrumpinti kelią „nuo lauko iki stalo“. Maisto bendrystės erdvė vystosi, jungiasi amatininkai, naujos organizacijos, organizuojamos edukacinės programos.

Kiemo / Gatvės turgaus veiklos principai:

- ❑ Ūkininkai ir vietos produktų gamintojai prekiauja nemokamai;
- ❑ Prioritetas - sveikatai palankūs, biologiškai vertingi, ekologiški produktai;
- ❑ Perpardavinėtojai turguje nepageidaujami;
- ❑ Nuolatinė kokybės kontrolė ir tiesioginiai atsiliepimai;
- ❑ Neformalus bendravimas ir 0 biurokratijos;
- ❑ Iš savo kiemo į kaimynų kiemą.



PROJEKTO REZULTATŲ SKLAIDA

Bandymų ūkių TMTG kūrimo geroji patirtis buvo perduodama šalies ūkiams parodoje „Inno panorama“, 2021-08-26-28, „Inno Food HUB“ stende

*Veikia Facebook paskyra: **EIP veiklos grupė „Innofood Hub“**, elektroninė bendradarbiavimo platforma*

<https://www.innofoodhub.vdu.lt>

Informacija apie projektą paskelbta

- Šiaurės šalių mitybos rekomendacijose*
- Mokslo studijų ir verslo centro „Slėnis Nemunas“ tinklapyje*
- Lietuvos kaimo tinklo tinklapyje*
- EIP-Agri tinkle*
- Suorganizuotos 2 spaudos konferencijos*



PROJEKTO REZULTATŲ SKLAIDA

VDU ŽŪA suorganizuoti 7 gerosios praktikos perdavimo renginiai

Paskelbti 3 moksliniai straipsniai, 3 mokslo populiarinimo straipsniai

Suorganizuotos 3 lauko dienos projekto bandymų ūkiuose

3 informaciniai renginiai 3 pilotiniuose rajonuose (Vilniaus r., Alytaus r., Rietavo sav.)

Projekto rezultatai pademonstruoti 21 ūkyje (valdoje)



Dėkoju!

vilma.atkociuniene@vdu.lt



Il Silenzio delle Parole



VYTAUTO DIDŽIOJO
UNIVERSITETO
ŽEMĖS ŪKIO
AKADEMIJA



THE MINISTRY OF AGRICULTURE
OF THE REPUBLIC OF LITHUANIA



EUROPOS ŽEMĖS ŪKIO FONDAS KAIMO PLĖTRAI:
EUROPA INVESTUOJA Į KAIMO VIETOVES