

Klastry – kluczem do sukcesu



Wzrost konkurencyjności gospodarki oraz stymulowanie rozwoju innowacji przedsiębiorstw coraz mocniej opiera się na klastrach, postrzeganych jako klucze do sukcesu. Koncepcja takiego rozwoju gospodarczego znajduje odzwierciedlenie zarówno w instrumentach nowej perspektywy finansowej UE na lata 2014-2020, jak i w strategii Ministerstwa Gospodarki (szczególnie w „Strategii Innowacyjności i Efektywności Gospodarki” (SIEG) oraz Programie Rozwoju Przedsiębiorstw przyjętym przez rząd 8 kwietnia).

Wsparcie na poziomie centralnym dotyczyło będzie Krajowych Klastrow Kluczowych. Wszystkie branże podejmują więc wysiłki w kierunku wzmocnienia struktur klastrowych, widząc w nich szansę i źródło dodatkowych możliwości. Ogólne poruszenie zaznacza się także w branży spożywczej, czego przykładem mogą być firmy **Klastra NUTRIBIOMED**, gdzie nie tylko sektor MŚP, ale także duże przedsiębiorstwa napędzają motor innowacji, wdrażając nowe rozwiązania i produkty. Dysponując Zakładem Doświadczalnym Wrocławskiego Parku Technologicznego z innowacyjną linią technologiczną, mają możliwość testowania opracowanych rozwiązań w skali przemysłowej. Narzędzie bowiem dedykowane jest szczególnie środowisku biznesowemu, poszukującemu szybkich i efektywnych prac wdrożeniowych.

Makaronowe trendy

Firma **Makarony Polskie S.A.** wprowadziła na rynek makaron z kwasami Omega 3+6. Jest to pierwszy tego typu produkt z dodatkiem koncentratu NNKT, który nie posiada posmaku tranu (Niezbędne Nienasycone Kwasy Tłuszczowe wyizolowane zostały z oleju lnianego otrzymanego ze specjalnie wyselekcjonowanych nasion lnu oleistego). Tym samym nie ingeruje w upodobania smakowe konsumentów i jest akceptowany organoleptycznie. To także pierwszy makaron z kwasami Omega 3 niezawierający w swoim składzie cholesterolu. **Produkt wyróżniony został przez Fundację Rozwoju Kardiologii im. prof. Zbigniewa Religii jako bardzo wygodny i ekonomiczny. W codziennym, szybkim życiu stanowi źródło cennych dla zdrowia kwasów Omega 3.** Kwas Omega 3 zawarty w produkcie pomaga w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi.

Nowe rozwiązania wprowadza także firma **Animak-Kopcza S.C.** W listopadzie trafią na półki makarony smakowe z dodatkiem suszonych pomidorów i szpinaku (w 100% naturalne) oraz makaron wstęgi z mąki graham jako kontynuacja nowej, lecz bardzo rozpoznawalnej i chętnie kupowanej serii makaronów Tagliatelle i Fidellini nidi.



Funkcjonalne dodatki

PW „Futurum” Sp. z o.o. wytwarza β -glukan z owsa o cechach prozdrowotnych wg chronionej zgłoszeniem patentowym technologii. Produkt posiada zgodę EFSA na stosowanie oświadczeń zdrowotnych w zakresie regulacji poziomu cholesterolu i triglicerydów we krwi oraz zmniejszania piku cukrowego. Dodatek β -glukanu oraz białek owsianych podnosi wartość odżywczą pieczywa pszennego, a stosowanie w jogurtach i lodach podwyższa wartość prozdrowotną i walory sensoryczne produktów.

Inteligentne opakowania

Branża spożywcza nie istniałaby bez gwarancji świeżości, dlatego **Pomona Company Ltd.**, wiodący producent innowacyjnych produktów w pakowaniu żywności, w ostatnim półroczu wdrożył 3 nowe produkty. Pierwszy – **MEGA CO₂** posiada unikalną właściwość – uzupełnianie ubytków CO₂ w atmosferze ochronnej zapakowanego produktu dzięki innowacyjnemu emiterowi CO₂. Drugi – **Absorber Oxygenu** wchłania obecną w opakowaniu resztę tlenową, co powoduje znaczne zahamowanie wzrostu bakterii. Cecha jest istotna szczególnie w pakowaniu wędlin i wędzonych ryb z wykorzystaniem atmosfery ochronnej. **Absorber Etenu** to najnowszy produkt firmy Pomona, pochłaniający Eten – gaz niezwykle aktywnie wydzielany przez świeże owoce i warzywa, przyspieszający ich dojrzewanie, a tym samym psucie. Absorber dzięki unikalnej konstrukcji można stosować w opakowaniach zbiorczych, hurtowych, jak i w jednostkowych. Prezentowane wyżej, unikalne rozwiązania technologiczne, opracowane przez Pomona Company Ltd. nie znajdują swoich odpowiedników na rynku.



Klaster furką do rynku

Żywność funkcjonalna i nowe technologie wydają się złotym środkiem w celu sprostania stale rosnącym wymaganiom konsumentów. Bez odpowiednich narzędzi i dostępu do zaplecza B+R, opracowanie innowacyjnych produktów jest jednak dla firm nie lada wyzwaniem. Klaster jest idealnym środowiskiem, w którym występujące bariery mogą zostać pokonane. Klaster NUTRIBIOMED jest tego przykładem.