

# „Polski producent żywności 2009” IZ PIB Zakład Doświadczalny Kołuda Wielka



W ramach imprez towarzyszących Międzynarodowym Targom Przemysłu Spożywczego „POLAGRA FOOD” rozstrzygnięto XIII edycję konkursu **Polski Producent Żywności**. Organizatorem konkursu jest Stowarzyszenie im. Eugeniusza Kwiatkowskiego we współdziałaniu z Urzędami Marszałkowskimi, które przedstawiają Kapitułę Ogólnopolskiej najlepszej żywności ze swego terenu. Uroczysty patronat nad konkursem sprawuje Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Celem przedsięwzięcia jest wyróżnianie i promocja najlepszych, polskich producentów żywności, a tym samym zwracanie uwagi konsumentów na wyroby charakteryzujące się najwyższą jakością. Ranga tytułu sprawia, że Kapituła Ogólnopolska stawia bardzo wysokie wymagania nominowanym produktom. Walory produktów ocenia grupa specjalistów, sprawdzając zgodność ich składników z deklarowanymi w opisie oraz ich wartość, między innymi pod względem: organoleptycznym, walorów sensorycznych, żywieniowym, sozologicznym, konkurencyjności w stosunku

O uzyskanie tytułu „Polski Producent Żywności” ubiega się corocznie ponad sto firm z całego kraju. W tegorocznej edycji konkursu wyróżniono 38 producentów z 9 województw. Wśród wyróżnionych dominowała branża mleczarska (12 producentów) i mięsna (8 producentów). 14 września 2009 r. w Centrum Kultury „Zamek” w Poznaniu odbyła się uroczystość wręczenia zaszczytnych tytułów laureatom, którego dokonali Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Marek Sawicki wraz z Marszałkiem Sejmu Ewą Kierkowską i Prezesem Stowarzyszenia im. E. Kwiatkowskiego Eugeniuszem Tomaszem Grzeszczakiem, w obecności przedstawicieli władz samorządowych Poznania i przedstawicieli Urzędów Marszałkowskich.

Wśród wyróżnionych tytułem „Polski Producent Żywności” znalazł się ponownie (w ubiegłym roku za „Wędzzonek Kołudzki”) Instytut Zootechniki PIB, Zakład Doświadczalny Kołuda Wielka za „**Ser Kołudzki Owczy**”. Wyróżniony produkt jest serem półtwardym, pełnotłustym, produkowanym wyłącznie z pasteryzowanego mleka owczego z dodatkiem bakteryjnych kultur serowarskich. Jego wyjątkowe walory smakowe to nie tylko zasługa odpowiedniego procesu produkcji, ale także dojrzewania, które odbywa się przy zachowaniu optymalnych warunków w czasie od 4 do 6 tygodni.

Wartość energetyczna sera wynosi 1570 kJ, a jego 100 g zawiera 25 g białka i 31 g tłuszczu. „Ser Kołudzki Owczy” charakteryzuje się długim terminem do spożycia, wynoszącym od 2 do 6 miesięcy.



**Tadeusz Pakulski, Anna Jarzynowska**

**INSTYTUT ZOOTECHNIKI  
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY  
Zakład Doświadczalny Kołuda Wielka  
88-160 Janikowo, tel. 052 3513391, fax 052 3513541  
e-mail: koluda@izoo.krakow.pl, www.koludawielka.com.pl**

fot. A. Jarzynowska