

**Miłośńska, Elżbieta / Jaworowski,
Janusz / Kawecki, Zdzisław**

**Przetwórstwo owocowo-warzywne w
województwie ostrołęckim**

Zeszyty Naukowe Ostrołęckiego Towarzystwa Naukowego 4, 77-82

1990

Artykuł został zdigitalizowany i opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych oraz w kolekcji mazowieckich czasopism regionalnych mazowsze.hist.pl.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach
dozwolonego użytku.

PRZETWÓRSTWO OWOCOWO-WARZYWNE W WOJEWÓDZTWIE OSTROŁĘCKIM

Podstawową funkcją przetwórstwa owocowo-warzywnego jest zagospodarowanie nadwyżek owoców i warzyw oraz runa leśnego z jednoczesnym przedłużeniem okresu spożycia tych owoców i warzyw. Znaczenie przetwórstwa zwiększa się ze wzrostem poziomu produkcji i stopy życiowej ludności.

Produkcja przetworów owocowo-warzywnych na terenie woj. ostrołęckiego prowadzona jest przez: WSOP w Ostrołęce oraz Zakłady Gospodarcze WSOP w Makowie Mazowieckim, Wyszkwie, Ostrowi Mazowieckiej, Przasnyszu, Przedsiębiorstwo Produkcji Leśnej "Las" w Ostrowi Mazowieckiej — zakłady przetwórcze w przedsiębiorstwie, WZGS "SCH" w Ostrołęce — przetwórnice w GS Nowa Wieś Zach., GS Łyse, GS Ostrołęka, RSP Raszów, RSP Przasnysz, Przedsiębiorstwo Zagraniczne "Seko" w Różanie, Spółkę z u.k.z. "Polsverol" w Kregach, Spółkę z u.k.z. "Agri Kola" w Podstoliskach.

Do zadań spółdzielczego przetwórstwa należy:

— planowanie i przerób surowców na przetwory służące realizacji dostaw towarów na zaopatrzenie rynku i eksportu;

— zagospodarowanie nadwyżek owoców i warzyw wywołanej produkcji ogrodniczej z ważniejszych baz produkcyjnych jak:

— truskawek — z baz w Biedrzycach, Rząśniku, Porządziu, Ciepielewie, Żelaznej i Łazie;

— porzeczki czarnej z baz w Żelaznej, Przasnyszu, Różanie, Krasnosielcu, Rząśniku, Porządziu, Ostrowi Maz., Ostrołęce i Pasiekach;

— ogórków gruntowych z baz w Seroczynie i Biedrzycach;

— grzybów jadalnych z baz w Ostrołęce, Wyszkwie, Makowie Maz.;

— wiśni z bazy Rząśnik.

Surowiec zapewniony był dzięki wieloletnim umowom kontraktacyjnym z rolnikami indywidualnymi i z nielicznymi jednostkami gospodarki społecznej, działającymi na terenie bazy i sąsiadującymi z nią.

Obecnie produkcja przetworów w głównej mierze opiera się na bazie surowcowej województwa (tab. 1 i 2).

Spółdzielczy przemysł owocowo-warzywny specjalizuje się w produkcji: dżemów, kompotów, sałatek warzywnych, grzybów, majonezu i suszarnictwie. Działalność przetwórczą przy WSOP prowadzona jest na powierzchni 3,2 ha.

W 1986 r. wybudowano nowy zakład produkcyjny. Po doprowadzeniu nowo wybudowanego zakładu do pełnej zdolności produkcyjnej starą bazę przetwórczą przekazano WZGS "SCH". W 1988 roku zakończono montaż suszarni. Według założeń techniczno-ekonomicznych wybudowany zakład miał realizować zadania w zakresie produkcji pulp, kompotów, sałatek, runa leśnego i kiszzonek bez specjalizacji linii technologicznych. Jednak w 1987 roku dokonano zmiany technologii produkcji poprzez wyspecjalizowanie i wprowadzenie nowych linii technologicznych produkcji: kompotów, ogórków, sałatek, grzybów solonych i marynowanych, suszu grzybowego. Osiągnięto

Tabela 1

Produkcja przetworów owocowo-warzywnych na terenie woj. ostrołęckiego w 1986 roku

| Instytucja | Przetwórnia | Asortyment produkcji | | Wielkość produkcji | | | Skup (t) | |
|--|-----------------|---|--------|---|-----------|-------------|---------------|--------|
| | | Przetwory | | owocowe | Przetwory | | owoce | grzyby |
| | | owocowe | grzyby | | owocowe | warzywne | | |
| RSP | Kręgi Rasztów | | | 60,0 | 229,0 | | 47,0 | 184,0 |
| WZGS | Nowa Wieś Zach. | jagody pulpa jagodowa | | 188,9 54,4 10,0 | 127,9 | | 48,8 105,4 | 91,3 |
| WSOP | | kurka kurka w solance | | | | 9,7 50,4 | | |
| Sprzedaż na zaopatrzenie województwa w przetwory wa- rzywne — 9,7 t w przetwory owocowe — 10,7 t | | kompoty dżemy pulpy owocowe jagody świeże przetwory | | 451,0 147,0 44,0 268,0 18,0 | | | 370,0 | |
| Przedsiębiorstwo Produkcji Lesnej "Las" | | kompoty soki wysokosk. | | 331,0 3,0 | | | 400,0 | 117,0 |
| Razem | | grzyby marynowane | | | | 473,0 | | |
| Ogółem skup w województwie w tym: a) gospodarstwa uspołecznione b) gospodarstwa nieuspołecz. | | | | 1575,3 | 1045,4 | 714,1 | 974,8 | 795,3 |
| | | | | | | | 4559,0 | 5533,0 |
| | | | | | | | 1379,0 | 2643,0 |
| | | | | | | | 3180,0 | 2890,0 |

Tabela 2

Produkcja przetworów owocowo-warzywnych w 1988 r. w województwie ostrołęckim

| Instytucja | Przetwórnica | Asortyment | | | Wielkość produkcji | | | |
|--------------|----------------|--|--|--------|--------------------|--------------|------------|-------|
| | | owocowe | warzywne | grzyby | owocowe (t) | warzywne (t) | grzyby (t) | |
| RSP | Kręgi | pulpy moszcz jabł. kompotowy soki | susz | | 13,0 | 103,0 | | |
| | | | | | 435,0 | | | |
| | | susz | ogórek | | 10,0 | 45,0 | | |
| | | | | | 51,0 | 5,0 | | |
| Razem | Raszaków | jagody | | | 15,0 | | | |
| | | | | | 529,0 | 148,0 | 123,0 | |
| Razem | Raszaków | pulpy susz | susz ceb. | | 8,0 | 9,0 | | |
| | | | | | 10,0 | | | |
| Razem | Raszaków | | inne | | 1,0 | 10,0 | | |
| | | | | | 18,0 | | | |
| GS"SCH" | Łyse | dżem kompoty | | | 85,5 | | | |
| | | | | | 12,8 | | | |
| | | pulpy | ogórek kons. ogór. kw. sałatki papryka | | | 57,8 | | |
| | | | | | 27,3 | | 24,0 | |
| Razem | Ostrołęka | jagody na eks. | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | jagoda jagody na eks. | kurka | | | | 2,1 | |
| | | | | | | | | 9,4 |
| Razem | Ostrołęka | jagody na eks. | kurka sol. maślaki sol. gąska podgrzybek pieczarka | | | | 0,2 | |
| | | | | | | | 0,04 | |
| | | | | | | 2,0 | | |
| | | | | | | 15,6 | | |
| Razem | Ostrołęka | jagody na eks. | kurka eksp. kurka w sol. | | | | 9,8 | |
| | | | | | 256,6 | 91,0 | 19,8 | |
| Razem | Ostrołęka | jagody na eks. | | | 11,8 | | | |
| | | | | | 2,8 | | | |
| Razem | Ostrołęka | jagody na eks. | kurka | | | | 6,8 | |
| | | | | | | | | 55,0 |
| Razem | Ostrołęka | jagody na eks. | kurka w sol. | | | | | |
| | | | | | 14,6 | 131,0 | 61,8 | |
| PLL "Las" | Ostrów Maz. | dżem przeciery kompoty pulpy | marynaty | | | 131,0 | | |
| | | | | | | 131,0 | | |
| | | pulpy | marynowane | | | | | 136,2 |
| | | | | | | | 231,0 | |
| Razem | Ostrów Maz. | pulpy | susz | | | 5,3 | | |
| | | | | | | | | |
| | | pulpy | susz solanka | | | | | 1,4 |
| | | | | | | | | 94,0 |
| Razem | Ostrów Maz. | pulpy | susz miesz. | | | 1,7 | | |
| | | | | | 85,0 | | | |
| | | pulpy | | | | 76,8 | | |
| | | | | | | 181,6 | | |
| Razem | Ostrów Maz. | pulpy | ogórek kon. mizeria og. | | | 134,2 | | |
| | | | | | | | 9,0 | |
| Razem | Ostrów Maz. | pulpy | | | 555,2 | 381,2 | 231,6 | |
| | | | | | | | | |

Tabela 2 cd.

Produkcja przetworów owocowo-warzywnych w 1988 r. w województwie ostrołęckim

| Instytu- cja | Przetwór- nia | Asortyment | | | Wielkość produkcji | | |
|-----------------|------------------|--------------------|--------------------------------|--------|--------------------|-----------------|---------------|
| | | owocowe | warzywne | grzyby | owocowe (t) | warzywne (t) | grzyby (t) |
| WSOP | Ostrołęka | dżemy i kompoty | marynaty inne półprzetw. | | 491,0 | 353,0 46,0 | 5,0 |
| Razem | | | | | 1569,0 | 399,0 | 5,0 |
| Ogółem | | | | | 29422,0 | 1160,0 | 480,0 |

Dla potrzeb przetwórstwa skupiono 4126 t owoców i 1740 t warzyw.

korzystne wyniki ekonomiczne dzięki modernizacji poszczególnych linii technologicznych, zakupiono dozownię do dżemów, kotły warzelne i do zalewy, pasteryzatory oraz linię do produkcji majonezu.

W roku 1987 wyprodukowano 1.634 tony wyrobów na docelową zdolność produkcyjną zakładu 2.200 ton. W 1988 roku zrealizowano produkcję w wysokości 2.070 ton.

W 1986 roku wyeksportowano 300 ton przetworów owocowo-warzywnych; na teren województwa trafiło 21 ton, na teren kraju 379 ton. W 1988 roku kierunek sprzedaży przetworów z WSOP zdominowany był przez eksport, dynamika wynosiła 406,7%, natomiast na rynek krajowy 212%.

Przetwórnica wychodzi naprzeciw możliwościom produkcyjnym zakładu poprzez kontrakty eksportowe.

Przedsiębiorstwo Zagraniczne "Seko" w Róźnie specjalizuje się w produkcji pieczarek i innych grzybów w solance, mrozonek z czarnej porzeczki, maliny, jagody, truskawki oraz suszarnictwie cebuli i jarzębiny. Pierwszą produkcją, jaką podjął ten zakład w 1987 r., były owoce schłodzone oraz pieczarki w solance, przeznaczone w całości na eksport. W drugim etapie rozbudowy zakładu i umaszynowania podjęto produkcję mrozonek w ciekłym azocie (głębokie mrożenie). Zakład posiada suszarnię o wydajności średnio 1 tony suszu na dobę.

Powierzchnia hali produkcyjnej wynosi 500 m², w budowie znajduje się druga hala produkcyjna. Przedsiębiorstwo to znajduje się w ciągłym cyklu inwestycyjnym. W dalszej perspektywie rozwoju zakłada się zamontowanie tunelu dębickiego do mrozonek — mrożenie amoniakalne. Odbiorcami Przedsiębiorstwa "Seko" są: Włochy, RFN, Stany Zjednoczone, Holandia i inne kraje.

Produkcja eksportowa podporządkowana jest konkretnym zamówieniom. Umowy zawierane są przez biuro handlu zagranicznego na Targach Poznańskich i Polagra. Często są to zamówienia na jeden transport. Surowce do produkcji zakład zapewnia przez umowy kontraktacyjne z rolnikami indywidualnymi oraz sprowadza spoza województwa. Posiada punkty skupu na terenie gmin: Różan, Goworowo, Młynarze, Czerwonka i inne (odległość od bazy 20 km).

Przedsiębiorstwo "Seko" stanowi poważną konkurencję dla WSOP w Ostrołęce. Gwarantuje dobry jakościowo i odmianowo materiał do nasadzeń oraz zapewnia

wszystkie środki ochrony roślin. Wywiązuje się z umów kontraktacyjnych z rolnikami w przeciwieństwie do WSOP, które z powodu małej bazy magazynowej ma ograniczone możliwości przyjmowania towarów od kontraktatorów.

Produkcja, skup a potrzeby surowcowe przetwórstwa

W stosunku do wielkości produkcji w 1986 roku w woj. ostrołęckim wykorzystano w przetwórstwie 1,3% produkcji warzyw i 4,6% produkcji owoców (tab. 1). Natomiast w roku 1988 wzrosło wykorzystanie warzyw w przetwórstwie do 3%, a owoców do 50% ogólnej produkcji owoców w województwie.

Na terenie województwa rozwijające się bazy surowcowe zajmujące się produkcją owoców i warzyw mają na celu zaopatrzenie przetwórnictwa w surowiec owocowo-warzywny. W przyszłości po modernizacji technologicznej przetwórnictwa zwiększą się ich możliwości produkcyjne. W związku z tym należy w najbliższych latach zakładać plantacje drzew i krzewów owocowych oraz przygotować pola i odpowiednio je uprawić, aby uzyskać w wystarczającej ilości surowiec planowany do przerobu. Zapotrzebowanie na określone surowce owocowe wynosi 3.580 t, warzywa — 2.240 t. W związku z brakiem wielkotowarowych gospodarstw sektora państwowego w rejonie bazy WSOP większość surowca dla przetwórnictwa w Ostrołęce będzie i jest produkowana w gospodarstwach indywidualnych.

Perspektywy rozwoju przetwórstwa

W rozwoju przetwórstwa w woj. ostrołęckim przewiduje się poprawę zaopatrzenia materiałowo-technicznego, dalszą rozbudowę zakładów oraz usprzętowanie w maszyny, urządzenia i specjalistyczne środki transportowe. Zakłady przetwórcze zakładają odchodzenie od przerobu wymuszonego, związanego z koniecznością zagospodarowania nadwyżek towarowych, których nie ma gdzie sprzedać, na rzecz produkcji celowej. podyktowanej zapotrzebowaniem rynku i eksportu, zgodnie z zawierającymi umowami handlowymi.

W celu usprawnienia organizacji skupu masy towarowej przez WSOP w Ostrołęce dla przetwórstwa przewiduje się organizację trzech pulpiarni w rejonie Wyszkowa i Makowa Maz. dla zagospodarowania truskawki i czarnej porzeczki bezpośrednio w bazach skupu tego surowca.

W najbliższym czasie Przetwórnictwa WSOP w Ostrołęce przewiduje zakończenie budowy importowanej zamrażalni o pojemności 1500 ton (Firma "Huure" z Finlandii), wagi samochodowej, wiaty na opakowanie, magazynu wyrobów gotowych. Budowa zamrażalni stymulująco wpłynie na rozwój produkcji ogrodniczej przetwórstwa i obrót towarowy, ponieważ zapewni stały odbiór owoców i warzyw.

Zakłady Przetwórstwa owoców i warzyw przy WSOP przyjmą następujący asortyment produkcji:

- kompoty (truskawkowe, śliwkowe, wiśniowe oraz inne);
- warzywa w zalewie octowej (ogórki, sałatki warzywne, dynia itp.);
- grzyby w zalewie octowej i sałatki grzybowo-warzywne;
- dżemy.

Istnieje możliwość zmiany asortymentów w zależności od sezonowego zaopatrzenia w surowce oraz od zamówień. Dotyczy to szczególnie produkcji eksportowej. W programie produkcji przewiduje się eliminację produkcji ogórków kwaszonych i innych,

wynikających z aktualnego zaopatrzenia w surowce i asortyment zamówionych wyrobów. Przyjmuje się produkcję sezonową ze świeżych owoców i warzyw oraz po sezonową dżemów z pulpy oraz warzyw przechowywanych w przechowalniach.

W związku z rozruchem zamrażalni i suszarni w 1990 roku zwiększą się potrzeby surowca WSOP. Przewiduje się w sezonie 1990 r. uzyskanie 1300 ton mrożonek z przeznaczeniem do drugiego obszaru płatniczego i 300 ton na rynek krajowy. W tym samym sezonie zostanie uruchomiona suszarnia o wydajności 12 kg suszu na godzinę. Asortyment suszu obejmował będzie grzyby, cebulę, marchew, pietruszkę, seler, por, warzywa przyprawowe. Zostanie również uruchomiona linia włoska do przerobu grzybów — szczególnie pieczarki o wydajności 30 ton grzybów na dobę. WSOP eliminuje produkcję ogórków kwaszonych w ilości 200 ton na rok, rozszerzając produkcję ogórków konserwowych o tę samą ilość. Wyłączony z produkcji zostanie chrzan w occie w ilości 100 ton na rok oraz ćwikła w chrzanie w ilości 50 t/rok.

Plody ogrodnicze są skupowane w stałych i sezonowych punktach skupu, których sieć będzie rozbudowywana; także rozwijany będzie bezpośredni odbiór owoców i warzyw od producentów. Wraz ze wzrostem skupu owoców i warzyw będzie rozbudowywane zaplecze magazynowo-techniczne.

Zachodzi potrzeba budowy przetwórnicy owoców i warzyw w rejonach Wyszkowa, Tuszcza, Dąbrówki, Długosiodła, Małkini, Starego Lubotynia, Somianki. Podyktowane jest to dynamiką wzrostu powierzchni upraw warzyw i owoców w tych rejonach. WZSR "SCH" przewiduje działania zmierzające do tworzenia nowych zakładów przetwórstwa rolno-spożywczego w tych gminach.

W dalszej perspektywie zakłady przetwórcze woj. ostrołęckiego przewidują zagospodarować produkcję ziemniaka (frytki), która obok żyta i owsa stanowi podstawową uprawę.

Zakłady przetwórcze widzą perspektywiczną konieczność przystosowania produkcji krajowej do zmieniającej się potrzeby rynków zachodnich, przestawiając produkcję na schłodzone mrożonki, szczególnie malinę, koszem kompotów i owoców pasteryzowanych, głównie czarnej porzeczki. Zwiększają się również możliwości eksportowe m.in. konserwy — jarmużu, cebulki konserwowej, buraków w occie, płatków buraczanych, cebulki w occie, kapusty w puszkach oraz ogórka konserwowego. Przetwórnice planują maksymalnie dostosowywanie i powiększanie produkcji na eksport.