

Élelmiszeripari zöld innovációs program

Partnerként vesz részt a Bátortrade Kft. most induló Élelmiszeripari zöld innovációs programjában a Debreceni Egyetem, Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar, Víz- és Környezetgazdálkodási Intézete valamint a GASTOR Baromfi Kft..

A program nyitó értekezletét október 28-án tartották Nyírbátorban, a Bátortrade Kft. központjában.

Először Petis Mihály, a Bátortrade Kft. ügyvezető igazgatója ismertette a program keretében tervezett fejlesztéseket. Elmondta, hogy a társaságnál a tejelő szarvasmarha ágazat mellett napjainkban egyre hangsúlyosabb a broilercsirke nevelés. Ugyanis Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében, 4 állattartó telepen összesen rotációnként 530.000 db vágóbaromfit tartanak, mely évente 2.986.000 vágóbaromfi kibocsátást jelent. A meglévő baromfinevelő telepeik alkalmasak a levegőminőség védelmi beruházás (baromfinevelő ólhoz kötődően elhelyezésre automatizált hőcserélő rendszer) keretében a külső hőcserélő berendezés termelési technológiába illesztésére, annak üzemeltetésére, valamint a folyamatos szolgáltatására. Ugyancsak az istállók teremtenek alapot a szerves trágya tárolás és kezelés, újrahasznosítás témakörök megvalósítására.

Az ügyvezető igazgató elmondta, hogy a GASTOR Baromfi Kft. - melynek fő tevékenysége a baromfi hús feldolgozása - üzemmel szomszédos területen a BÁTORTRADE Kft. biogáz előállító üzemét létesített. A baromfi feldolgozóban keletkezett hulladék egy részét a biogáz üzem, illetve annak kiegészítő üzemegysége az állati hulladék feldolgozó újra hasznosítja. Az ebből előállított energiaforrások látják el a baromfi feldolgozót. Ez jelentős költségmegtakarítás, ami versenyképes eladási árak kialakítását teszi lehetővé.

A továbbiakban a Debreceni Egyetem részéről először Borbély János „A Levegőminőség védelem, energiahatékonyság ” témakörhöz tartozó feladat szakmai tartalmát ismertette. Elmondta, hogy a broiler istállóban az ammónia gáz koncentráció csökkentésére, biochart, zeolitot terveznek az alomanyag alá helyezni, illetve egy hőcserélő berendezés is beépítésre kerül a technológiába a későbbiek során.

Ezt követően Kovács Elza foglalta össze a megjelent szakembereknek Az Ipari csapadékvíz hasznosítására épülő feladatokat, azok időbeli ütemezését.

A hulladékcsökkentés tervezett gyakorlati megvalósításáról Nagy Attila, egyetemi adjunktus tartott előadást. Álláspontja szerint hiperspektrális technológia alkalmazásával megoldható a vágóhidakról kikerülő baromfi nyesedék és vér szelektív gyűjtése, alternatív hasznosítása.

A talajvédelem témakörében Mézes Lili, egyetemi tanársegéd előadásában kitért a baromfi trágya előkezelésére, valamint az ipari partner beruházásának keretében megépülő átmeneti trágya előkezelő és tároló épületének ismertetésére.

Végül Szöllösi Nikolett, tudományos segédmunkatárs az Élelmiszeripari zöld innovációs programot támogató Norvég Alapok és az EGT Alap jelentőségéről, valamint a lehetőségekről tájékoztatta a résztvevőket.



1. ábra Pályázati nyitó rendezvény Nyírbátorban

