

**PROTOKOŁ POSIEDZENIA KOMISJI SUPERARBITRÓW
XXVI KRAJOWEJ OCENY SERÓW I TWAROGÓW**

**18 – 21 października 2021 roku
Krynica Zdrój**

ZADANIE DOFINANSOWANE ZE ŚRODKÓW FUNDUSZU PROMOCJI MLEKA.

KOMISJA SUPERARBITRÓW powołana przez Zarząd Krajowego Stowarzyszenia Mleczarzy

w składzie:

Przewodniczący - prof. dr hab. Arnold Reps

Sekretarz - mgr inż. Hanna Bogdańska - Zaręba

Członkowie:

1. Dr inż. Wojciech Derengiewicz
2. dr hab. Jarosław Kowalik, prof. UWM w Olsztynie
3. dr hab. Anna Sylwia Tarczyńska, prof. UWM w Olsztynie
4. dr hab. Agata Znamiorska, prof. UR

Oceny prób dokonała **KOMISJA ARBITRÓW** w składzie:

1. dr inż. Aljewicz Marek, prof. UWM w Olsztynie
2. dr inż. Baranowska Maria
3. dr hab. Dąbrowska Anna
4. mgr inż. Grudzień Aldona
5. dr inż. Kielczewska Katarzyna, prof. UWM w Olsztynie
6. dr inż. Adriana Łobacz
7. dr inż. Staniewska Katarzyna
8. mgr inż. Ewa Muszalska
9. mgr inż. Iwona Serocka
10. dr inż. Marek Szoftysik
11. dr inż. Żulewska Justyna, prof. UWM w Olsztynie

Patronem XXVI Krajowej Oceny Serów i Twarogów jest dr inż. Aleksander Kubiak.

Doktor inżynier, prodziekan Wydziału Nauki o Żywności UWM (rozpoczął kadencję w 2016 r.), wieloletni nauczyciel akademicki, ekspert w zakresie techniki procesowej i inżynierii produktu. Był absolwentem Politechniki Warszawskiej. Wiele lat pracował na Wydziale Nauki o Żywności UWM w Olsztynie. Pochodził z Beskidu Żywieckiego.

Doktorat uzyskał w 1991 roku. W latach 2006-2008 przebywał w Europejskim Centrum Badawczym w Instytucie Referencyjnych Materiałów i Pomiarów IRMM w Geel (Belgia). Zajmował się tam badaniami możliwości wykorzystania technologii elektronicznego nosa do szybkiej oceny produktów spożywczych. Jego zainteresowania naukowe ukierunkowane były na bezpieczeństwo i jakość żywności, sieci neuronowe i ich aplikacje w ocenie jakości i kontroli produktów spożywczych, wykorzystanie elektronicznego nosa czy komputerowej analizy obrazu.

Współtwórca specjalności Food Engineering, której absolwenci otrzymują dwa dyplomy: ukończenia studiów magisterskich Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie oraz Uniwersytetu Nauk Stosowanych w Offenburgu. Otrzymał tytuł wydziałowego Belfra Roku. Społeczność akademicka UWM ceniła jego bezinteresowną życzliwość wobec świata i ludzi. Zmarł 19 września 2018 roku.

Komisja Superarbitrów przyznała medale z popiersiem Patrona za zajęcie I miejsca w poszczególnych grupach.

Laureaci:

Grupa I Sery holenderskie.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu SER GOUDA 48% WĘDZONA PLASTRY

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Myszkowie SER GOUDA WĘDZONY

Grupa IV Sery pleśniowe.

Lazur Spółdzielczy Związek Grup Producentów Rolnych -ZESTAW SERÓW- BŁĘKITNY,
ZŁOCISTY, TURKUSOWY, SREBRZYSTY

Grupa V Sery o okresie dojrzewania powyżej 3 miesiące

Spółdzielcza Mleczarnia SPOMLEK BURSZTYN SZEFA

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Włoszczowa SER CZARNA PERŁA PORCJE 150g

Prawdziwe Jedzenie sp. z o.o. SER PREZESA OWCZY i SER PREZESA KROWI

Grupa VI Sery pozostałe (w tym cheddar, mozzarella, sery w solance, sery smażone).

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Nowym Sączu BRYNDZA SAUDECKA (50% SERA
OWCZEGO)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Grodzisku Mazowieckim ZESTAW SERÓW
MOZZARELLA

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Krasnymstawie SER HALUNI

Grupa VII Twarogi produkowane metodą tradycyjną.

CUIAVIA Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Inowrocławiu TWARÓG PÓŁTŁUSTY
TRZYKROTNIE MIELONY

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu SER TWAROGOWY KRAJANKA
"JOGO" ŁÓDZKA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA za zestaw twarogów produkowanych
metodą tradycyjną: TWAROŻEK WIEJSKI ZE SZCZYPIORKIEM 200 g I TWARÓG
PÓŁTŁUSTY KRAJANKA

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Końskich TWARÓG PÓŁTŁUSTY 250g
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piaskach za zestaw twarogów produkowanych
metodą tradycyjną: TWARÓG PIASECKI ŚMIETANKOWY I TWARÓG PIASECKI
PÓŁTŁUSTY KRAJANKA

Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców TWARÓG ŚMIETANKOWY ZE STRZAŁKOWA
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Głuchowie TWARÓG PÓŁTŁUSTY
Spółdzielnia Mleczarska Września GZIK WRZESIŃSKI

Grupa VIII Twarogi produkowane wg technologii z zastosowaniem nowoczesnych technik produkcyjnych.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Włoszczowa TWARÓG NA SERNIK WIADERKO 1 kg

Grupa X Serki twarogowe homogenizowane produkowane metoda wirówkową i ultrafiltracji.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska WART - MILK TWARÓG SERNIKOWY MU!
Spółdzielnia Mleczarska BIELUCH w Chełmie SEREK BIELUCH NATURALNY LEKKI
Spółdzielnia Mleczarska MLEKPOL SEREK HOMOGENIZOWANY WANILIOWY MARKA
ROLMLE CZ
Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu "MÓJ-ULUBIONY" TWAROŻEK
KANAPKOWO - SERNIKOWY

Grupa XI Sery topione.

SERTOP Sp. z o.o. SER TOPIONY CHEDDAR PLASTRY 130 g

Grupa XII Mleczne nowości rynkowe – XV edycja konkursu „Produkt Mleczny Roku 2021”.

Statuetkę „Produkt Mleczny Roku 2021”

otrzymuje

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu za SEREK MASCARPONE MIX 250 g