Oil Express
nr 141(II)/2023

07 grudnia 2023

W tym numerze:

- Prof. dr hab. Zygmunt Kowalski członkiem honorowym PSPO! s.1
- Podsumowanie VII Ogólnokrajowej konferencji PSPO na temat śruty rzepakowej s.2-4
- Żywienie bydła mlecznego produktami pochodzenia rzepakowego s.4
- Konferencja „MADE FOR RESTAURANT” s.5
- Olej rzepakowy na nowo. Oliwa północy do polskich restauracji s.6
- Śruta rzepakowa na VIII Forum Rolników i Agrobiznesu w Poznaniu s.6
- Notowania s.7-8
- Życzenia świąteczne s.9

Polskie Stowarzyszenie Producentów Oleju
ul. Wspólna 56
00-684 Warszawa
tel.: 22 628 38 06
e-mail: biuro@pspo.com.pl
www.pspo.com.pl

Prof. dr hab. Zygmunt Kowalski członkiem honorowym PSPO!

Podczas VII Ogólnokrajowa konferencja PSPO na temat śruty rzepakowej w żywieniu bydła mlecznego, która odbyła się 15 listopada 2023 r. w Łomży, dokonano uroczystego uhonorowania prof. Zygmunta Kowalskiego członkostwem honorowym naszego Stowarzyszenia.

Pamiątkowy dyplom potwierdzający przyznane przez Zarząd członkostwo honorowe PSPO wręczyli profesorowi Prezes Mariusz Szeliga oraz Dyrektor Generalny Adam Stępień, dziękując za wieloletnie wsparcie eksperckie działań ukierunkowanych na promowanie wykorzystania oraz edukowanie rolników na temat możliwości stosowania pasz rzepakowych.

Serdecznie gratulujemy !

UNIWERSYTET ROLNICZY
im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

Źródło: PSPO

Podsumowanie VII Ogólnokrajowej konferencji PSPO na temat śruty rzepakowej

15 listopada w Hotelu Via Baltica k.Łomży miała miejsce VII Ogólnokrajowa konferencja Polskiego Stowarzyszenia Producentów Oleju na temat śruty rzepakowej pt. „Stawiam na pasze rzepakowe w żywieniu bydła mlecznego”.
Głównym celem tego wydarzenia było budowanie świadomości hodowców bydła mlecznego na temat walorów białkowych komponentów paszowych z rzepaku i praktycznych możliwości szerszego ich stosowania w codziennej praktyce produkcyjnej mleka.

W oficjalnym otwarciu konferencji wzięli udział m.in. Prezesa Zarządu PSPO Mariusza Szeligę oraz Dyrektor Generalny PSPO Adam Stępień, który omówił aktualną sytuację na rynku produktów przerobu rzepaku w Polsce i Europie.

Źródło: PSPO

Profesor Zygmunt Kowalski z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, podczas swojego wystąpienia opowiadał o pozytywnych aspektach poekstrakcyjnej śruty rzepakowej w żywieniu krów mlecznych.
Pan profesor z wielkim zapałem oraz ogromną wiedzą zachęcał obecnych na konferencji rolników do wyboru pasz rzepakowych nie tylko z powodów ekonomicznych, ale z realnych korzyści wynikających z jej zastosowanie w żywieniu zwierząt gospodarskich. Obecni na prelekcji rolnicy mieli możliwość zadawania pytań, z której niejednokrotnie korzystali – a zarówno pytanie, jak i odpowiedź pana profesora Kowalskiego emanowały merytorycznością i znajomością tematu.

Profesor Paweł Górka z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie przedstawił wyniki badań krajowych dot. wykorzystania poekstrakcyjnej śruty rzepakowej oraz innych pasz białkowych w żywieniu cieląt. Badania odbywały się we współpracy z PSPO. Wyniki otrzymane przez Pana profesora nie pozostawiały złudzeń- umiejętne korzystanie z poekstrakcyjnej śruty rzepakowej pozwala na zmniejszenie kosztów żywienia cieląt. Jednocześnie, poekstrakcyjna śruta rzepakowa nie jest gorszym źródłem białka w paszy starterowej dla cieląt niż DGGS czy otręby pszenne.

Z kolei prof. Marcin Gołębiewski ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w swoim wystąpieniu poruszył temat czynników kształtujących produkcyjność i funkcjonalność produkcji mleka i wołowiny w Polsce oraz dokonywał rachunków ekonomicznych w różnych modelach żywienia bydła.

Źródło: PSPO

Po merytorycznych wstąpieniach przedstawicieli akademickich nastąpił czas na debatę ekspercką. Uczestniczyli w niej: Wojciech Mojkowski, dyrektor PODR w Szepietowie, Piotr Szysz – przewodniczący zespołu roboczego ds. śruty i makuchu PSPO, Juliusz Młodecki, prezes zarządu KZPRiRB, Mariusz Olejnik – prezes Polskiej Federacji Rolnej oraz Zbigniew Wróblewski – koordynator zespołu ds. doradztwa żywieniowego PFHBiPM. Pytania zadawane przez moderatora debaty, Piotra Łuczaka, dotyczyły aktualnych problemów w branży. Dotknięto zagadnień embarga na śrutę sojową, prognoz zbiorów i zasiewów rzepaku w przyszłych latach, czy też rynku rzepaku w obliczu wejścia Ukrainy do Unii Europejskiej. Padały także pytania w kontekście tematu konferencji – o sposobach zapewnienia dobrej strawności śruty rzepakowej, o prawidłowe bilansowanie pasz w oparciu o ten komponent białkowy. Uczestnicy debaty dzielili się swoimi poglądami na podstawie własnych doświadczeń i znajomości rynku.

Źródło: PSPO

Żywienie bydła mlecznego produktami pochodzenia rzepakowego

Śruta rzepakowa to najważniejsze krajowe źródło białka paszowego. Już teraz podaż pasz rzepakowych w Polsce to ok 2 mln ton. Fakt ten jest istotnie ważny szczególnie w kontekście ogólnoeuropejskiej dyskusji na temat kolejnej odsłony strategii białkowej w UE.

Z uwagi na istotę ekonomiczną oraz skalę produkcji krajowej szczególnego znaczenia w efektywnym zagospodarowaniu krajowych pasz rzepakowych nabiera stosowanie ich w chowie bydła.

Publikacja ta zrealizowana została we współpracy z znanymi autorytetami w zakresie żywienia krów i produkcji mleka . Niniejsza publikacja jest zbiorem niezależnych od siebie artykułów eksperckich tworzących spójną całość potwierdzającą fakt że poekstrakcyjna śruta rzepakowa w żywieniu krów mlecznych jest pełnowartościowym substratem śruty sojowej.

Źródło: PSPO

Konferencja „MADE FOR RESTAURANT”

W dniu 6 listopada br. w hotelu Radisson Blu w Sopocie, Polskie Stowarzyszenie Producentów Oleju uczestniczyło w kolejnej już edycji konferencji MADE FOR RESTAURANT, przeznaczonej dla przedstawicieli firm określanych wspólnym mianownikiem HoReCa.

W konferencji wzięli udział szefowie kuchni znanych hoteli i restauracji, właściciele konceptów gastronomicznych czy firm cateringowych. PSPO objęło partnerstwem jesienną edycję wydarzenia, stąd zyskaliśmy olbrzymią szansę zaprezentowania działań naszego stowarzyszenia uczestnikom konferencji. Szeroko promowaliśmy oczywiście również użycie oleju rzepakowego w branży gastronomicznej.

Źródło zdjęć: MADE FOR RESTAURANT, autor Karol Stańczak

Źródło zdjęć: MADE FOR RESTAURANT, autor Karol Stańczak

Konferencja cechowała się olbrzymią innowacyjnością i zainteresowaniem ze strony członków branży (uczestniczyło w niej ponad 500 osób). Podczas trwania wydarzenia, na scenie głównej prezentowali się i debatowali najznamienitsi przedstawiciele branży HoReCa, mediów branżowych oraz ogólnotematycznych. Poruszano wiele aktualnych tematów, zmian jakie nastąpiły w branży po pandemii oraz w obliczu wysokiej inflacji. Panele tematyczne konferencji przyciągały ogromną widownię. W trakcie konferencji wręczano też nagrody najlepszym restauratorom.

Na konferencji obecne było również stoisko PSPO, które zostało ozdobione butelkami z olejem rzepakowym oraz nasionami rzepaku.

W ramach wydarzenia, PSPO opublikowało również 3 artykuły w prasie branżowej, w magazynach „Restauracja”, „Szef kuchni” oraz „Food&Friends”. Zachęcamy do znalezienia nas w tych numerach!

Źródło: PSPO

Źródło zdjęć: MADE FOR RESTAURANT, autor Karol Stańczak

Olej rzepakowy na nowo. Oliwa północy do polskich restauracji

6 listopada 2023 w Sopocie podczas konferencji MADE FOR RESTAURANT, przeznaczonej dla przedstawicieli firm określanych wspólnym mianownikiem HoReCa odbyła się oficjalna premiera broszury pt. *„Olej rzepakowy na nowo. Oliwa północy do polskich restauracj”*

Publikacja ta zwraca uwagę na szereg pozytywnych aspektów stosowania oleju rzepakowego w kuchni, do których możemy zaliczyć, chociażby: najniższą zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych ze wszystkich powszechnie używanych olejów kulinarnych, korzystny stosunek kwasu Omega -6 do kwasu Omega -3 czy wysoką zawartość witamin E i K.

Publikacja ta została podzielona na 3 bloki tematyczne: zdrowie, technologia, smak. Znajdziecie w niej ciekawe, merytoryczne artykuły dotyczące różnych aspektów oleju rzepakowego, wypowiedzi ekspertów oraz przepisy znanych trójmiejskich kucharzy: Julia Juchnowicz-Zielińska, Damian Mazurowski, Wojciech Błaszkiewicz-Okrągły, takie jak przepis na: focaccie, boczniaki a’la śledź czy magdalenki z białej czekolady.

Źródło: PSPO

Śruta rzepakowa na VIII Forum Rolników i Agrobiznesu w Poznaniu

W dniu 28 listopada 2023 roku w Sali Ziemi odbyło się VIII Forum Rolników i Agrobiznesu. W ramach sesji Mleko prof. Zygmunt Kowalski z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie wygłosił prelekcje pod tytułem ,, Poekstrakcyjna śruta rzepakowa w żywieniu bydła mlecznego”.

Profesor Kowalski w swoich wypowiedziach podkreślał pozytywne aspekty śruty rzepakowej, do której możemy m.in. zaliczyć wyższy poziom metioniny czy chociażby lepsze wykorzystanie białka przez krowy w porównaniu do poekstrakcyjnej śruty sojowej.

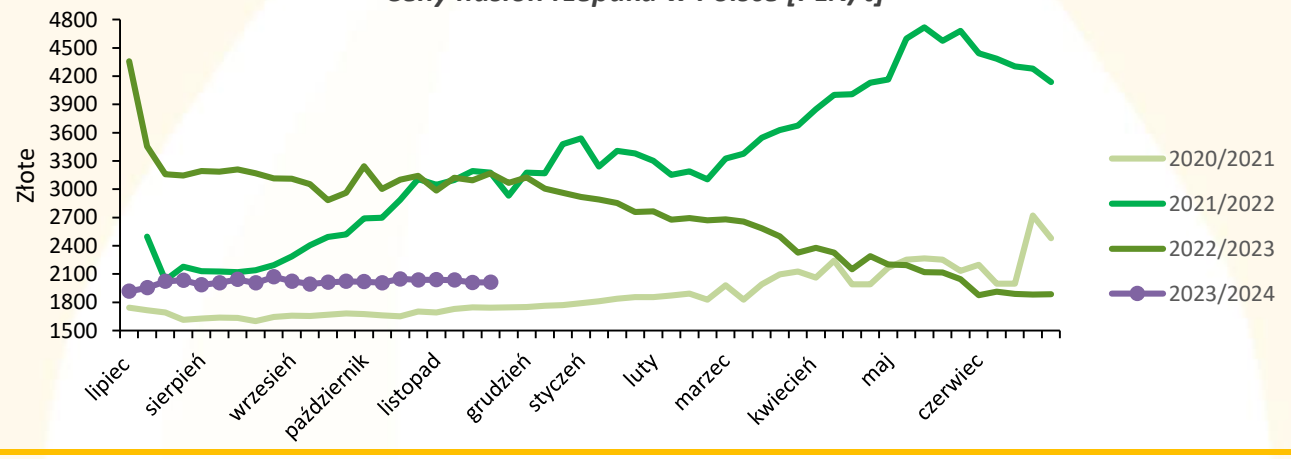
Pan profesor podkreślił, że śruta rzepakowa jest bezpieczną, krajową paszą a uprzedzenie pojawiające się wśród rolników wynikają często z nieprawdziwych i niesprawdzonych powielanych informacji.

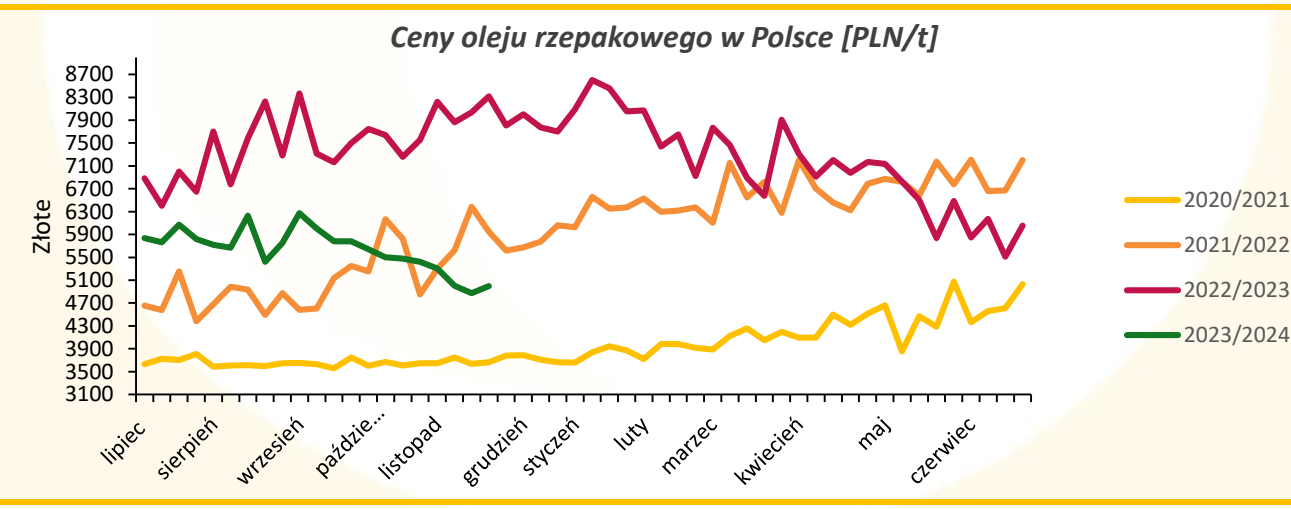
Źródło: topagrar.pl

Źródło: topagrar.pl

Notowania

Średnie ceny produktów rzepakowych w Polsce 20–26 XI 2023 Wg MRiRW		
Produkt	**Cena netto [PLN/t]**	**Zmiana roczna [%]**
Nasiona rzepaku	2 013	-36,5
Olej rafinowany	4 994	-40,0
Olej surowy	4 617	-32,2
Śruta	1 164	-25,4





Notowania

SKUP nasion rzepaku
Wg MRIRW (tys. ton)

Okres	Ilość
Sezon 2020/2021	2625
Sezon 2021/2022	2435
Sezon 2022/2023	2485
Listopad 2023	234,4

Notowania MATIF na rzepak (FOB)
z dn. 07 XII 2023
Wg Euronext

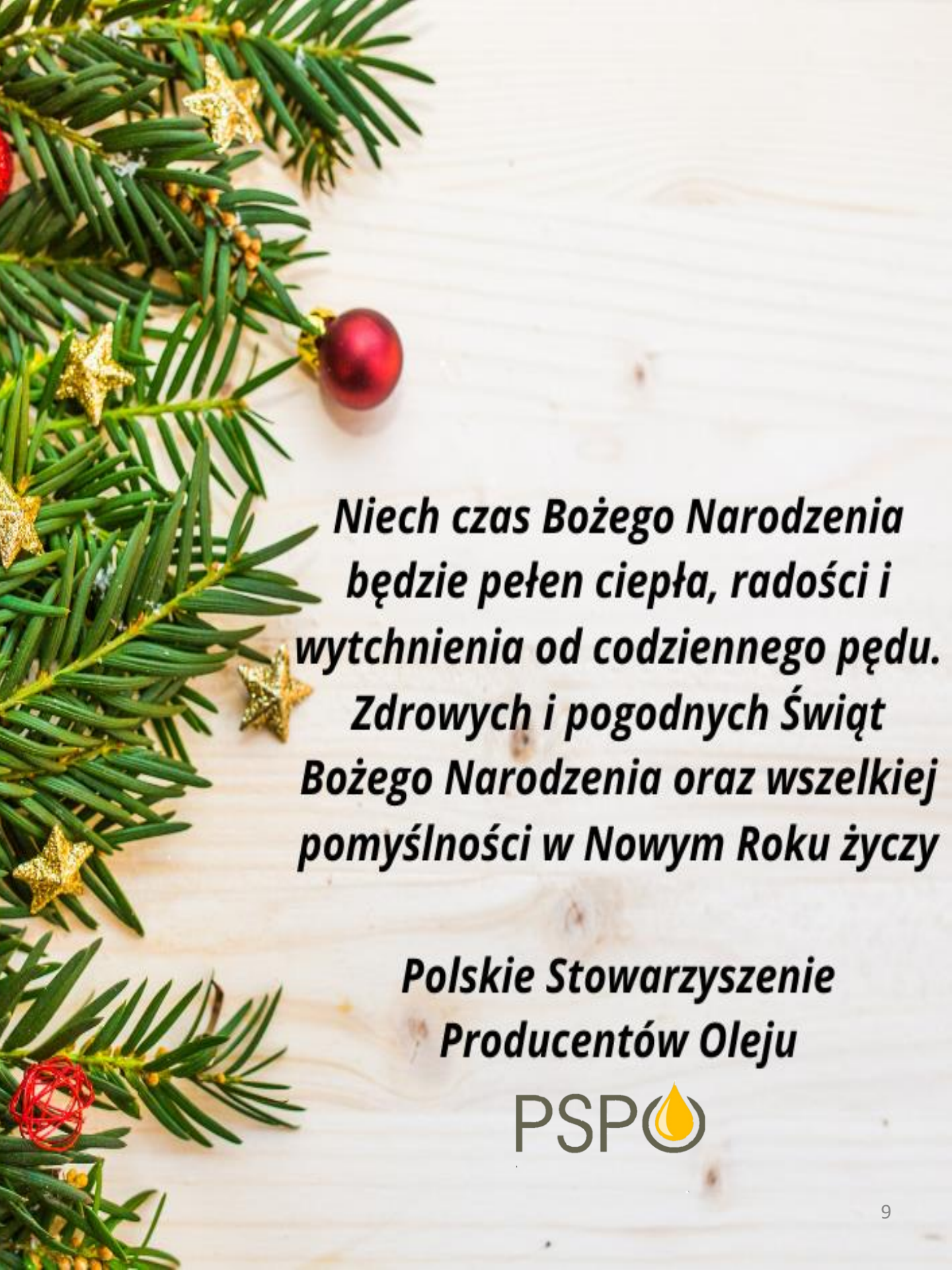
Dostawa	Cena [Euro/t]	Kurs EUR [PLN] (NBP)	Cena [PLN/t]
Listopad'23	442,50	4,3334	1917,53
Luty'24	458,75		1987,95
Maj'24	463,25		2007,448
Listopad'24	450,75		1953,28

NOTOWANIA MATIF na RZEPAK

Źródło: ZMP.de

REDAKCJA: Paula Lewandowska

POLSKIE STOWARZYSZENIE PODUCENTÓW OLEJU
ul. Wspólna 56
00-684 Warszawa
www.pspo.com.pl


Niech czas Bożego Narodzenia
będzie pełen ciepła, radości i
wytchnienia od codziennego pędu.
Zdrowych i pogodnych Świąt
Bożego Narodzenia oraz wszelkiej
pomyślności w Nowym Roku życzy
Polskie Stowarzyszenie
Producentów Oleju
PSPO