

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Zmodernizowano uniwersyteckie centrum badawcze mleczarstwa

Pełną analizę składu i jakości sprzedawanych na polskim rynku produktów mleczarskich, a także ocenę jakości stosowanych w przemyśle mleczarskim opakowań umożliwi uruchomione na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim Centrum Edukacyjno-Badawcze Mleczarstwa.

Za 34 mln zł olsztyńska uczelnia rozbudowała i zmodernizowała Centrum Edukacyjno-Badawcze Mleczarstwa, przeznaczone dla Wydziału Technologii Żywności. Wyposażyła halę technologiczną oraz specjalistyczne pracownie i laboratoria, które będą zapleczem badawczym dla planowanej działalności Centrum.

Inwestycja ma przede wszystkim podnieść jakość kształcenia oraz zwiększyć zakres badań w dziedzinie technologii, jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Z centrum - o łącznej powierzchni 6,5 tys. m kw. - może korzystać 4 tys. studentów. Absolwenci olsztyńskiej uczelni stanowią zdecydowaną większość specjalistycznej kadry zatrudnionej w polskim przemyśle mleczarskim.

W nowej hali technologicznej znalazły się wszystkie niezbędne w przetwórstwie mleka działy i linie technologiczne oraz infrastruktura informatyczna, pozwalająca na komputerowe sterowanie procesami.

Ważną częścią projektu są nowoczesnie wyposażone laboratoria. Wśród nich jest - zajmujące 300 m kw. - laboratorium analiz instrumentalnych, które umożliwia m.in. monitorowanie jakości sprzedawanych na rynku produktów mleczarskich.

W tym laboratorium może być prowadzona analiza składu produktów mleczarskich, cech reologicznych, właściwości termicznych, barwy oraz cech makro- i mikrostruktury wyrobów mleczarskich. Możliwa jest także kompleksowa ocena jakości wykorzystywanych w przemyśle mleczarskim opakowań i materiałów stosowanych przy ich produkcji.

Jest także centrum mikrobiologii prognostycznej, gdzie tworzone będą modele prognostyczne wzrostu i przeżywalności grup drobnoustrojów, niepożądanych w produktach podczas procesu technologicznego i dystrybucji.

Nowe Centrum Edukacyjno-Badawcze Mleczarstwa Wydziału Nauki o Żywności powstało w ramach projektu BIO - "Rozbudowa, modernizacja i wyposażenie laboratoriów edukacyjno-badawczych technologii, jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności", finansowanego z Programu Operacyjnego Rozwój Polski Wschodniej 2007-2013.

Źródło: <http://www.naukawpolsce.pap.pl>
<http://laboratoria.net/aktualnosci/12062.html>



23-12-2024

Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia

Najserdeczniejsze życzenia zdrowych, radosnych i pogodnych Świąt Bożego Narodzenia.



23-12-2024

Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025!

Odbędą się one w dniach 11-13 czerwca w Expo XXI w Warszawie.



23-12-2024

Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn

Kobiety często nie czują typowych bólów co skutkuje gorszymi wynikami.



23-12-2024

Świąteczna apteczka

Szczypta umiaru i coś na zgage



23-12-2024

Radioaktywny pluton się nie ukryje

Naukowcy znajdują go nawet na lodowcach



23-12-2024

Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14

Wyłoniono autorów najlepszych prac licencjackich i inżynierskich.



23-12-2024

Polacy są umiarkowanie prospołeczni

Polacy chcą wspierać materialnie.



23-12-2024

Związek między traumą z dzieciństwa a zespołem jelita drażliwego

Pokazały badania polskich naukowców.

Informacje dnia: [Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025!](#) [Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn](#) [Świąteczna apteczka](#) [Radioaktywny pluton się nie ukryje](#) [Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14](#) [Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025!](#) [Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn](#) [Świąteczna apteczka](#) [Radioaktywny pluton się nie ukryje](#) [Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14](#) [Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025!](#) [Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn](#) [Świąteczna apteczka](#) [Radioaktywny pluton się nie ukryje](#) [Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14](#)

Partnerzy