

[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](#)

Bio-centrum - zwierzę, żywność i człowiek: badania nad jakością żywności

Od polskiej żywności oczekujemy, żeby była zdrowa, bogata w białki i dostępna cenowo. Uczeni z instytutów badawczych PAN koncentrują siły, aby surowce i produkty pochodzenia zwierzęcego wytwarzane w naszym kraju były jak najlepsze. W ramach projektu Bio-centrum -

zwierzę, żywność i człowiek koordynowanego przez Instytut Genetyki i Hodowli Zwierząt PAN (IGHZ) zakupiono nowoczesną aparaturę, na której w przyszłości prowadzone będą skomplikowane badania zmierzające do poprawy jakości żywności. Badacze będą też świadczyć wyspecjalizowane usługi dla firm z sektora rolno-spożywczego.



O możliwościach, jakie przed polską nauką i gospodarką otwiera aparatura zakupiona w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna gospodarka powiedziała PAP dyrektor IGHZ PAN prof. dr hab. Jarosław Horbańczuk.

Jak wyjaśnił, celem projektu jest utworzenie parku badawczo-rozwojowego. Umożliwi on wykonanie kompleksowych badań. Prace obejmą poprawę odżywczych i prozdrowotnych właściwości surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego wytwarzanych w zróżnicowanych systemach produkcji z uwzględnieniem bezpieczeństwa żywności. W wyniku projektu powstała wspólna nowoczesna infrastruktura badawcza placówek PAN. Rozbudowano też istniejące zaplecze badawcze. Projekt zakłada ponadto stworzenie specjalistycznego akredytowanego laboratorium jakości surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego i pasz.

Zadania te realizuje Instytut Genetyki i Hodowli Zwierząt PAN w Jastrzębcu (lider projektu) oraz Instytut Fizjologii i Żywienia Zwierząt PAN w Jabłonie i Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie (partnerzy). Rozpoczął się 25 czerwca 2008 r. i potrwa do końca czerwca 2012. Jego całkowite koszty sięgają 13 mln zł, w tym blisko 11 mln. pochodzi z funduszy europejskich, a ok. 2 mln. z Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego (MNiSW).

W opinii prof. Horbańczuka, konsolidacja jednostek naukowych PAN i ich infrastruktury badawczej oraz wzrost ich konkurencyjności na arenie międzynarodowej, powinny zaowocować znacznym zwiększeniem uczestnictwa w dużych projektach badawczych i celowych. Wsparte z PO IG jednostki PAN będą w tych interdyscyplinarnych międzynarodowych i krajowych projektach odgrywać kluczową rolę - koordynatora lub głównego wykonawcy.

"Stworzenie nowoczesnych laboratoriów pozwoli na zacieśnienie współpracy między sferą badawczo-rozwojową a gospodarką dla rozwoju innowacyjnego sektora rolno-spożywczego i działań wdrożeniowych w tym obszarze. Jednym z elementów współpracy będzie wykonywanie w akredytowanych laboratoriach usług badawczych na zlecenie krajowych producentów rolnych i przedsiębiorstw rolno-spożywczych. Akredytacja, o jaką staramy się dla naszego laboratorium, jeszcze zacieśni związki z przemysłem. Pokazuje to, że środki z POIG-u nie tylko są przeznaczone na +czystą naukę+ " - podkreśla prof. Horbańczuk.

Badacze planują również prowadzić usługi dla przedsiębiorstw z wykorzystaniem zakupionej aparatury badawczej. Cena takich usług z będzie z pewnością korzystna dla klientów, ze względu na sfinansowanie aparatury z Funduszy Strukturalnych UE. Jednocześnie akredytowane laboratorium

w zakresie jakości surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego i pasz daje gwarancję, że wynik badania jest poprawny.

"Uważamy, że z naszych usług skorzystają firmy z sektora rolno-spożywczego. Odbiorcą naszych badań będą zakłady przetwórstwa mięsnego, zakłady mleczarskie, wytwórnie pasz i firmy produkujące dodatki paszowe, krajowe związki hodowców zwierząt, grupy producenckie hodowców zwierząt oraz kierownicy dużych ferm i gospodarstw indywidualnych. Z drugiej strony będą to konsumenci - ogół społeczeństwa. Nasze wyniki będą mogli wykorzystać dietetycy i specjaliści z zakresu żywienia człowieka, a w zakresie działalności edukacyjnej będą korzystać z nich m.in. wyższe uczelnie i szkoły" - wylicza prof. Horbańczuk.

Jakie bolączki polskiej gospodarki pomoże rozwiązać projekt Biocentrum - zwierzę, żywność i człowiek? Cele badawcze mieszczą się w dwóch obszarach założeń polityki naukowej państwa: zdrowie i życie oraz rolnictwo zrównoważone.

"Chcielibyśmy na naszej nowoczesnej aparaturze przeprowadzić szereg badań, które poprawią jakość żywności. Zależy nam, żeby produkty pochodzenia zwierzęcego były wzbogacone w składniki bioaktywne tj. kwasy omega-3, witaminę A, E czy selen, a więc ważne dla naszej diety" - mówi profesor.

Podkreśla przy tym, że sektor spożywczy nie powinien tylko koncentrować się na wyprodukowaniu dobrego surowca, ale również na dobrym przetwarzaniu go w kolejnych etapach produkcji. Dlatego badacze będą opracowywać takie technologie, które pozwolą nie zmarnować owego "bio", które jest w surowcu. Przykładem może być mikrofiltracja mleka wysokiej jakości wzbogaconego w kwasy omega 3 czy witaminy.

Według rozmówcy PAP, jakość ma być polskim znakiem firmowym i celem strategicznym, ponieważ nie ma innej drogi. Jak analizuje prof. Horbańczuk, w ostatnich latach, dzięki postępowi biologicznemu i technologicznemu w produkcji roślinnej i zwierzęcej dotychczasowi ważni importerzy żywności np. Chiny czy Indie stały się eksporterami żywności netto; do tego grona należą też: Brazylia, Argentyna i Tajlandia. Kraje te, przy niskich kosztach pracy stanowią silną konkurencję dla tradycyjnych producentów żywności takich jak Polska, którzy eksportują przede wszystkim surowce lub produkty mało przetworzone i opierają swoją strategię rynkową głównie na przewadze cenowej.

Uczony przyznaje, że Polska jest liczącym się eksporterem żywności, ocenia jednak, że w dobie silnej konkurencji na światowych rynkach, należy skoncentrować wysiłki na produkcji i przetwórstwie wysokiej jakości żywności. Warto też poszukiwać nowych rozwiązań i innowacyjnych wdrożeń technologicznych, które pozwolą obniżyć koszty i poprawić jakość produktów, przy jednoczesnym ograniczeniu negatywnego wpływu na środowisko.

Źródło: <http://www.naukawpolsce.pap.pl>
<http://laboratoria.net/aktualnosci/13297.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 zgagę



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