

### [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>



27-03-2025

## **Jak otworzyć laboratorium?**

Laboratorium może być dobrym pomysłem na biznes.



26-03-2025

## [Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo](#)

Dziękujemy wszystkim, którzy odwiedzili nas.



26-03-2025

## [W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki](#)

Trójwymiarowy druk może stać się z czasem jednym z filarów produkcji.



26-03-2025

## [Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w...](#)

W aż puli 66 mln zł.



26-03-2025

## **Błonica - choroba groźna także dla dorosłych**

Po 40. roku życia choroba staje się równie groźna.



26-03-2025

## **87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny**

W 2024 roku z hejtem zetknęło się 45 proc. internautów.



26-03-2025

## **Nowe materiały do budowy okrętów wojskowych**

Naukowcy z Politechniki Wrocławskiej pracują nad nimi.



26-03-2025

## **Mandimycyna - nowy potencjalny środek przeciwgrzybiczy**

Zabija grzyby odporne na wiele leków.

**Informacje dnia:** [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#)

### **Partnerzy**