

### [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>



02-07-2024

## **Ekran dotykowy bez problematycznego indu**

Tańsze i bardziej przyjazne środowisku.



02-07-2024

## Świat atomów i cząsteczek

Jak dzięki różnym metodom obrazowania zobaczyć "całego słonia"



02-07-2024

## Żyjemy w czasach multitożsamości

Ekspert o mediach społecznościowych.



02-07-2024

## Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy?

Równość płci może mieć związek ze swobodą wyboru tego, co się je.



02-07-2024

## Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu

Alarmuje Światowa Organizacja Zdrowia.



02-07-2024

## Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu

Informuje "Nature".



02-07-2024

## Tancerze są mniej neurotyczni niż ogół populacji

Jednocześnie są bardziej ugodowi i ekstrawertyczni.



02-07-2024

## Rząd planuje, aby minister mógł odwołać

# dyrektora NCBR

Dyrektor Narodowego Centrum Badań i Rozwoju będzie mógł zostać odwołany.

**Informacje dnia:** [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu Świat atomów i cząsteczek Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu Świat atomów i cząsteczek Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu Świat atomów i cząsteczek Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#)

## **Partnerzy**