

[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](#)

W Olsztynie otwarto centrum badawcze żywności



Na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim otwarto w sobotę Centrum Gastronomii z Dietetyką i Biooceną Żywności. Nowoczesna aparatura tego ośrodka ma umożliwić prowadzenie na najwyższym poziomie badań z zakresu gospodarki żywnościowej i produkcji rolno-spożywczej.

Jak powiedział PAP dziekan wydziału nauki o żywności prof. Bogusław Staniewski, olsztyński uniwersytet zyskał kompleks specjalistycznych laboratoriów, umożliwiających prowadzenie działalności badawczej na światowym poziomie. Jego zdaniem, jest to ośrodek wyróżniający się wyposażeniem i zakresem badań na tle innych tego typu instytucji w kraju. "Badania obejmą wszystkie elementy związane z oceną żywności, jej wpływem na zdrowie ludzi i tego, jak przygotować potrawy, żeby były smaczne i zdrowe" - wyjaśnił.

Centrum badawcze tworzy 18 pracowni i laboratoriów zlokalizowanych w budynku o powierzchni blisko 3 tys. m kw. Żywność będzie oceniana w pracowniach analizy sensorycznej oraz laboratoriach fizykochemii i analiz instrumentalnych, które wyposażono m.in. w "sztuczne nosy". Są to wysokiej klasy czujniki, które identyfikują i analizują zapachy oraz tworzą cyfrowy opis tych pomiarów. Można je wykorzystywać do kontroli jakości i ulepszania produktów spożywczych.

Będą tam prowadzone badania na temat wpływu surowców, metod ich przyrządzania i przechowywania na jakość produktów. Naukowcy mają analizować i opracowywać nowe receptury potraw, współpracować z branżą gastronomiczną w województwie warmińsko-mazurskim. Dysponują też pracownią do badań żywności tradycyjnej i regionalnej.

Ośrodek będzie również wspierać dietetyków i specjalistów z zakresu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Poprowadzi badania nad żywieniowymi i behawioralnymi uwarunkowaniami otyłości i chorób metabolicznych, wpływem aktywności fizycznej, skutecznością profilaktyki i edukacji żywieniowej u ludzi w różnym wieku.

W kompleksie znalazły się też laboratoria do biooceny żywności, czyli pomieszczenia z klatkami metabolicznymi dla zwierząt doświadczalnych.

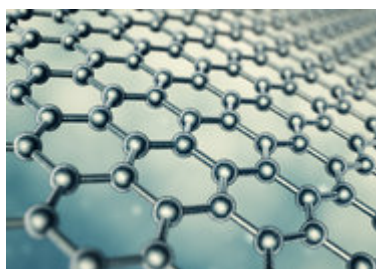
<http://laboratoria.net/aktualnosci/24518.html>



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