

[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>



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](#)

Partnerzy