

### [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](#)

## Gdański naukowiec bada smażony olej chemicznym nosem

Dr inż. Tomasz Majchrzak z Politechniki Gdańskiej z pomocą m.in. sztucznej inteligencji bada, co dzieje się z olejem w czasie smażenia i czy jest on bezpieczny. Za swoją pracę

## **dostał już dwie nagrody.**

Jakie substancje powstają, w miarę jak olej się podgrzewa, czego można dowiedzieć się z badania olejowych oparów?

Na takie pytanie nowoczesnymi metodami stara się odpowiedzieć dr inż. Tomasz Majchrzak z Politechniki Gdańskiej, który za swoją pracę otrzymał już nagrodę Gdańskiego Towarzystwa Naukowego za rok 2020 dla młodych naukowców oraz był laureatem w Konkursie Komitetu Chemii Analitycznej PAN na najlepsze prace doktorskie z dziedziny chemii analitycznej.

Naukowca najbardziej interesuje to, co dzieje się z olejem w trakcie smażenia.

Dzięki takiej wiedzy można lepiej zadbać o to, aby olej był zawsze świeży i dobrej jakości, a to z kolei przekłada się na zdrowie.

Co ciekawe, oprócz typowych metod badawczych, takich jak spektrometria mas reakcji przeniesienia protonu (PTR-MS), dr Majchrzak posługuje się tzw. elektronicznym nosem, który wykorzystuje sztuczną inteligencję.

Czujnik ten analizuje opary, dzięki czemu badanie można prowadzić dużo szybciej, bez wielokrotnego pobierania próbek i przerywania smażenia.

„Najważniejsze w procesie oceny jakości oleju za pomocą elektronicznego nosa jest „wytrenowanie” czujników w taki sposób, aby poprawnie odczytywały i interpretowały substancje lotne, które wyczuwają. Nazywamy to uczeniem maszynowym. Precyzyjnie przygotowana baza danych - odpowiednio liczna i z odpowiednią liczbą zmiennych jest tutaj kluczowym elementem” - wyjaśnia dr Tomasz Majchrzak.

Elektroniczne nosy mogą więc znaleźć szerokie zastosowanie w przemyśle spożywczym, ale również np. farmaceutycznym, kosmetycznym, w wykrywaniu chorób (dzięki detekcji biomarkerów), w monitorowaniu środowiska naturalnego, czy w wojsku (do detekcji bojowych gazów).

Prace dr. Majchrzaka pozwolą także m.in. na ulepszenie tych urządzeń.

„Dzięki połączeniu zbioru danych zebranych w wyniku stosowania spektrometrii i ich korelacji z danymi z elektronicznego nosa możemy w kolejnych etapach udoskonalać czujniki” - wyjaśnia badacz.

Na obecnym etapie, w projekcie badawczym prowadzonym w ramach grantu Preludium, wykorzystuje on metodę PTR-MS do śledzenia, jakie substancje powstają w pierwszych sekundach smażenia i w momencie umieszczenia żywności w oleju oraz sprawdza charakterystykę tych związków w dalszym procesie smażenia.

Źródło:pap.pl

<http://laboratoria.net/aktualnosci/30515.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**

