

[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>
<https://laboratoria.net/aktualnosci/12062.html>



30-04-2026

[PCI Days 2026](#)

16-18 czerwca 2026 r. | EXPO XXI Warszawa | Do zobaczenia na PCI Days 2026!



27-04-2026

Studenci opracowali system zapobiegający zaśnieżeniu za kierownicą

Opracowali studenci Akademii Górniczo-Hutniczej w Krakowie.



27-04-2026

Wielofunkcyjne nanocząstki do produkcji wodoru

Wodór można traktować jako ekologiczny nośnik energii.



27-04-2026

Jak wybrać bezpieczną wodę podziemną do picia

W skałach mogą znajdować się naturalne pierwiastki promieniotwórcze.



27-04-2026

Technologia spersonalizowanego wzbogacania mleka dla wcześniaków

Projekt jest obecnie na wczesnym etapie realizacji.



22-04-2026

Rozwiązania Watson-Marlow wspierają proces produkcyjny Torbay Pharma

Poprzez powtarzalną szczelność zamknięć i precyzyjne dozowanie.



13-04-2026

Mity na temat epilepsji

Atak epilepsji nie zawsze przebiega tak samo.



13-04-2026

Marzec był drugim najcieplejszym miesiącem w Europie

Wynika z danych naukowców unijnego programu obserwacji Ziemi Copernicus.

Informacje dnia: [PCI Days 2026 Studenci opracowali system zapobiegający zaśnięciu za kierownicą](#) [Wielofunkcyjne nanocząstki do produkcji wodoru](#) [Jak wybrać bezpieczną wodę podziemną do picia](#) [Technologia spersonalizowanego wzbogacania mleka dla wcześniaków](#) [Rozwiązania Watson-Marlow wspierają proces produkcyjny Torbay Pharma](#) [PCI Days 2026 Studenci opracowali system zapobiegający zaśnięciu za kierownicą](#) [Wielofunkcyjne nanocząstki do produkcji wodoru](#) [Jak wybrać bezpieczną wodę podziemną do picia](#) [Technologia spersonalizowanego wzbogacania mleka dla wcześniaków](#) [Rozwiązania Watson-Marlow wspierają proces produkcyjny Torbay Pharma](#) [PCI Days 2026 Studenci opracowali system zapobiegający zaśnięciu za kierownicą](#) [Wielofunkcyjne nanocząstki do produkcji wodoru](#) [Jak wybrać bezpieczną wodę podziemną do picia](#) [Technologia spersonalizowanego wzbogacania mleka dla wcześniaków](#) [Rozwiązania Watson-Marlow wspierają proces produkcyjny Torbay Pharma](#)

Partnerzy