

[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>



15-06-2026

Stu najzdolniejszych naukowców dostanie ponad 3 mln zł

Fundacja na rzecz Nauki Polskiej (FNP) ogłosiła listę .



15-06-2026

Trwa nabór na studia dla popularyzatorów nauki

Do 21 sierpnia trwa nabór na studia podyplomowe "Komunikacja naukowa i popularyzacja nauki".



15-06-2026

Znamy najlepszych młodych popularyzatorów nauki

W polskim finale konkursu FameLab.



15-06-2026

Aż połowę studentów cechuje negatywna emocjonalność

Oraz wycofanie z relacji społecznych.



15-06-2026

Kofeina wpływa na jakość nocnego wypoczynku

Może skracać sen lub utrudniać zasypianie.



15-06-2026

Myślenie spiskowe towarzyszy człowiekowi od wieków

Wskazał w rozmowie z PAP psycholog dr Michał Kosakowski z UAM.



15-06-2026

Nieufność wobec szczepień ma źródła psychologiczne

Szczepienia są jednym z najskuteczniejszych narzędzi ochrony zdrowia publicznego.



15-06-2026

[Prof. Agnieszka Chacińska z Nagrodą Polskiej Akademii Nauk](#)

Biolożka molekularna i dyrektorka Międzynarodowego Instytutu PAN

Informacje dnia: [Stu najzdolniejszych naukowców dostanie ponad 3 mln zł](#) [Trwa nabór na studia dla popularyzatorów nauki](#) [Znamy najlepszych młodych popularyzatorów nauki](#) [Aż połowę studentów cechuje negatywna emocjonalność](#) [Kofeina wpływa na jakość nocnego wypoczynku](#) [Myślenie spiskowe towarzyszy człowiekowi od wieków](#) [Stu najzdolniejszych naukowców dostanie ponad 3 mln zł](#) [Trwa nabór na studia dla popularyzatorów nauki](#) [Znamy najlepszych młodych popularyzatorów nauki](#) [Aż połowę studentów cechuje negatywna emocjonalność](#) [Kofeina wpływa na jakość nocnego wypoczynku](#) [Myślenie spiskowe towarzyszy człowiekowi od wieków](#) [Stu najzdolniejszych naukowców dostanie ponad 3 mln zł](#) [Trwa nabór na studia dla popularyzatorów nauki](#) [Znamy najlepszych młodych popularyzatorów nauki](#) [Aż połowę studentów cechuje negatywna emocjonalność](#) [Kofeina wpływa na jakość nocnego wypoczynku](#) [Myślenie spiskowe towarzyszy człowiekowi od wieków](#)

Partnerzy