

### [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 przyrządzenia 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.

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



30-03-2026

## [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia](#)

Przyznał je 402 osobom.



30-03-2026

## [Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy...](#)

Aby chronić pisklęta przed pasożytami.



30-03-2026

## [Kierownik wyprawy polarnej](#)

Zmiany klimatu widać gołym okiem.



30-03-2026

## [Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#)

Informuje pismo „Nature Photonics”.



30-03-2026

## [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#)

Ogłosiło Europejskie Obserwatorium Południowe (ESO).



30-03-2026

## [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#)

Informuje pismo „Applied and Environmental Microbiology”.



30-03-2026

## Rękawiczki mogą zawyżać wyniki pomiarów mikroplastiku

Informuje specjalistyczne pismo „Analytical Methods”.



30-03-2026

## Problem dezinformacji medycznej będzie narastał

Szkolenia na UMB dla przyszłych lekarzy

**Informacje dnia:** [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#) [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#) [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#)

**Partnerzy**