

[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.

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



21-05-2026

Nowy wzór elektronicznej legitymacji studenckiej

Resort nauki udostępnił go.



21-05-2026

Kleszcz to tylko pośrednik

Krętki Borrelia to częściowo „prezent” od gryzoni i ptaków.



21-05-2026

Pod względem leczenia czerniaka Polska w czołówce Europy

W ciągu 8 lat przeżywalność pacjentów z tym nowotworem wzrosła o 20 proc.



21-05-2026

[Przyszłość pszczół zależy od ochrony ich naturalnych siedlisk](#)

Bez zapylaczy nie ma części produkcji żywności.



21-05-2026

[Powstała niewidzialna elektroda dla podczerwieni](#)

Elektrodę, która przepuszcza aż 94 proc. promieniowania podczerwonego.



21-05-2026

[Choroby serca mogą zaczynać się już w czasie życia płodowego](#)

To wynik badania, w którym brało ponad tysiąc par matka-dziecko.



21-05-2026

Problemy ze snem związane z ryzykiem choroby Alzheimera u kobiet

Informuje „Journal of Prevention of Alzheimer's Disease”.



21-05-2026

Zespół policystycznych jajników zmienił nazwę

Informuje "The Lancet".

Informacje dnia: [Nowy wzór elektronicznej legitymacji studenckiej Kleszcz to tylko pośrednik Pod względem leczenia czerniaka Polska w czołówce Europy Przyszłość pszczół zależy od ochrony ich naturalnych siedlisk Powstała niewidzialna elektroda dla podczerwieni Choroby serca mogą zaczynać się już w czasie życia płodowego Nowy wzór elektronicznej legitymacji studenckiej Kleszcz to tylko pośrednik Pod względem leczenia czerniaka Polska w czołówce Europy Przyszłość pszczół zależy od ochrony ich naturalnych siedlisk Powstała niewidzialna elektroda dla podczerwieni Choroby serca mogą zaczynać się już w czasie życia płodowego Nowy wzór elektronicznej legitymacji studenckiej Kleszcz to tylko pośrednik Pod względem leczenia czerniaka Polska w czołówce Europy Przyszłość pszczół zależy od ochrony ich naturalnych siedlisk Powstała niewidzialna elektroda dla podczerwieni Choroby serca mogą zaczynać się już w czasie życia płodowego](#)

Partnerzy