

[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



- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Przemysł](#)

Nowe centrum badawcze firmy Brenntag



W Zgierzu, przez firmę Brenntag, uruchomione zostało Centrum Rozwoju Aplikacji Spożywczych. Testowane w nim będą produkty dla branży napojowej, cukierniczo-piekarniczej oraz przetwórstwa mięsa.

Nowa jednostka wyposażona jest w sprzęt najnowszej generacji, który pozwoli firmie na testowanie szerokiej grupy produktów, począwszy od etapu przygotowania aż do fazy opracowania finalnego wyrobu.

- Przemysł spożywczy jest jednym z naszych strategicznych biznesów, jeśli chodzi o działalność prowadzoną w Europie. Posiadamy wysoce wyspecjalizowane zakłady, które przeznaczone są do wspierania działalności naszych partnerów biznesowych w całej Europie. Za sprawą uruchomionego w Zgierzu centrum będziemy w stanie jeszcze lepiej obsługiwać partnerów z Europy Środkowej i w jednym miejscu skonsolidować wszystkie posiadane przez nas kompetencje odnoszące się do segmentu spożywczego – ocenia Karsten Beckmann, dyrektor zarządzający Brenntag w Europie, na Bliskim Wschodzie i Afryce.

Brenntag Polska jest jednym z największych w Polsce dostawców dodatków funkcjonalnych i środków pomocniczych dla przemysłu spożywczego, takich jak przeciwutleniacze, barwniki, regulatory kwasowości, enzymy, aromaty, emulgatory, konserwanty, substancje słodzące, produkty naturalne, witaminy. Oprócz uruchomionego Centrum Rozwoju Aplikacji Spożywczych Brenntag posiada w Zgierzu centrum dystrybucyjne, będące jednym z czterech magazynów centralnych spółki.

Źródło: www.chemiaibiznes.com.pl

<https://laboratoria.net/przemysl/22260.html>

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