



ZESPÓŁ OGÓLNEJ TECHNOLOGII ŻYWNOSCI



Katedra Biotechnologii i Ogólnej Technologii Żywności
WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOSCI
UNIWERSYTET ROLNICZY IM. HUGONA KOŁŁĄTAJA
UL. BALICKA 122, 30-149 KRAKÓW



CZYM JEST TECHNOLOGIA ŻYWNOCI?



Nauka o żywności - to zastosowanie podstawowych nauk i inżynierii do badania właściwości fizycznych, chemicznych i biochemicznych żywności oraz zasad przetwarzania i przechowywania żywności.

Technologia Żywności to wykorzystanie wiedzy z zakresu nauki o żywności do właściwej selekcji surowców, przetwórstwa, pakowania, przechowalnictwa i dystrybucji, tak aby konsument otrzymał żywność bezpieczną i o wymaganej jakości.

(definicja wg N.N. Potter, J. H. Hotchkiss „Food science”, 5th edition)

ZESPÓŁ OGÓLNEJ TECHNOLOGII ŻYWNOCI PRACOWNICY BADAWCZO-DYDAKTYCZNI



prof. dr hab. inż. Krzysztof Surówka – technolog żywności i chemik, absolwent AR i UJ, doktor AR, hab. w zakresie technologii żywności i żywienia, profesor zwyczajny nauk rolniczych w zakresie technologii żywności

Technologiczne i jakościowe aspekty chłodniczego zabezpieczenia żywności, technologia koncentratów spożywczych, analiza właściwości chemicznych i funkcjonalnych żywności



dr hab. inż. Magdalena Michalczyk – technolog żywności, absolwentka AR, doktor AR, hab. w zakresie technologii żywności i żywienia

Technologia i trwałość niskoprzetworzonych produktów spożywczych



dr Joanna Banaś – chemik, absolwentka UJ, doktor UJ

Zmiany przechowalnicze w frakcji lipidowej żywności

ZESPÓŁ OGÓLNEJ TECHNOLOGII ŻYWNOSCI

PRACOWNICY BADAWCZO-DYDAKTYCZNI



dr inż. Grzegorz Fiutak – technolog żywności,
absolwent UR, doktor UR

Światło o różnej
charakterystyce spektralnej
a barwniki surowców
roślinnych



dr inż. Ireneusz Maciejaszek – technolog
żywności, absolwent AR, doktor UR

Kompleksy białkowo-
polisacharydowe,
Limitowana hydroliza białek



dr Iwona Tesarowicz – chemik, absolwentka
UJ, doktor UJ

Enzymy proteolityczne dla
uzyskania żywności o
zadanych właściwościach
funkcjonalnych

ZESPÓŁ OGÓLNEJ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

PRACOWNICY BADAWCZO-DYDAKTYCZNI



dr Magdalena Witek, prof. URK – fizyk,
absolwentka UJ, doktor UJ

Molekularne właściwości
wody w układach białkowo-
polisacharydowych



dr inż. Agnieszka Zawiślak – technolog
żywności, absolwentka AR, doktor UR

Antyoksydanty i barwniki w
surowcach roślinnych

ZESPÓŁ OGÓLNEJ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

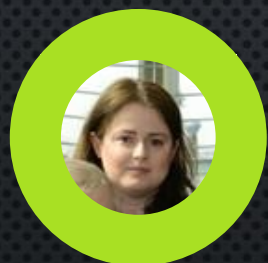
POZOSTALI PRACOWNICY



W wielu przypadkach pomocą i poradą wspomagają studentów
pracownicy techniczni:



mgr Magdalena Kocoł - starszy technik



mgr Agata Wojciechowska - specjalista



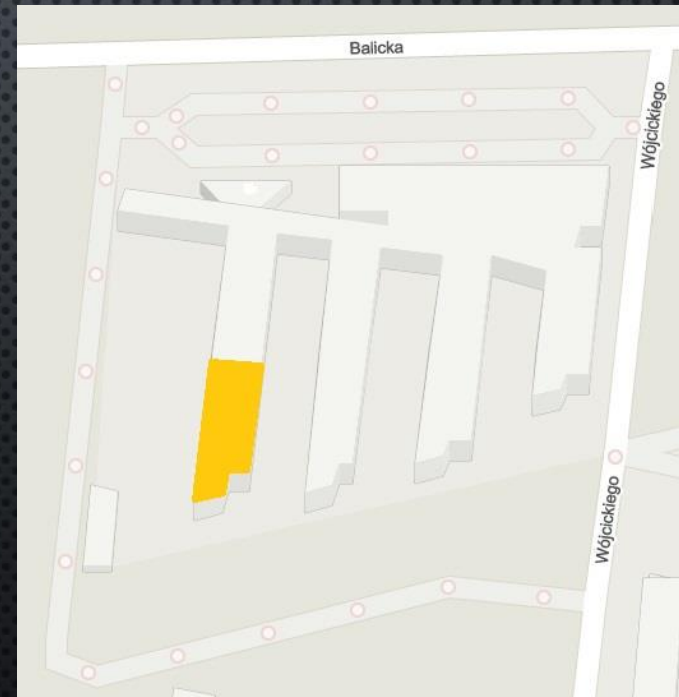
Joanna Piekarczyk - technik

ZESPÓŁ OGÓLNEJ TECHNOLOGII ŻYWNOCİ

MIEJSCE - LOKALIZACJA



Nasza jednostka znajduje się na parterze i zajmuje końcową część czwartego segmentu budynku Wydziału Technologii Żywności – pomieszczenia od 0.121 do 0.138 oraz dwa pokoje w piwnicy.



ZESPÓŁ OGÓLNEJ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

MIEJSCE – ZAPLECZE TECHNICZNE



- DWIE SALE ĆWICZENIOWE (PO 16 STANOWISK KAŻDA)
- SALA SEMINARYJNA (NA OKOŁO 20 OSÓB)
- PRACOWNIA INŻYNIERANTÓW I MAGISTRANTÓW
- PRACOWNIA CHROMATOGRAFICZNA I ELEKTROFOREZY (KLIMATYZOWANA)
- POKÓJ APARATUROWY WYPOSAŻONY W SPECJALISTYCZNY SPRZĘT
- DWIE PRACOWNIE MIKROBIOLOGICZNE
- DWIE PRACOWNIE TECHNOLOGICZNO - CHŁODNICZE

ZESPÓŁ OGÓLNEJ TECHNOLOGII ŻYWNOCİ

MIEJSCE – WYPOSAŻENIE (APARATURA)



- ANALIZATOR TERMOGRAWIMETRYCZNY
- APARAT DO POMIARU AKTYWNOŚCI WODY
- HPLC Z ZESTAWEM DETEKTORÓW
- GC Z DETEKTOREM FID Z PODAJNIKIEM PRÓBEK CIEKŁYCH
- SPEKTROMETR MAGNETYCZNEGO REZONANSU JĄDROWEGO
- SPEKTROFLUORYMETR
- SPEKTROFOTOMETRY – KLASYCZNE (KUWETOWE) I
- SPEKTROFOTOMETR DO POMIARU BARWY
- TEKSTUROMETR
- LIOFILIZATOR
- ZESTAW DO ELEKTROFOREZY
- SZAFA TERMOSTATYCZNA, PIEC LABORATORYJNY, KOMORA
- SZOKOWA
- WAGI ANALITYCZNE, WIRÓWKI LABORATORYJNE,
- DEMINERALIZATORY, PAKOWACZKA, AUTOKLAW, MASZYNA DO LODÓW



ZESPÓŁ OGÓLNEJ TECHNOLOGII ŻYWNOSCI CZYM SIĘ ZAJMUJEMY – DYDAKTYKA



PRZYGOTOWUJEMY I PROWADZIMY ĆWICZENIA LABORATORYJNE I WYKŁADY DLA STUDENTÓW KIERUNKÓW: TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA CZŁOWIEKA, DIETETYKA, JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI, BROWARNICTWO I SŁODOWNICTWO, GASTRONOMIA I CATERING DIETETYCZNY. PROWADZIMY PRZEDMIOTY:

- **OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI**
- **CHŁODNICTWO I PRZECHOWALNICTWO ŻYWNOSCI**
- **TECHNOLOGIA KONCENTRATÓW SPOŻYWCZYCH**
- **NOWE TRENDY W PRZETWÓRSTWIE I UTRWALANIU ŻYWNOSCI**
- **SZCZEGÓŁOWE TECHNOLOGIE OBRÓBKI CHŁODNICZEJ I PRZECHOWALNICTWA**
- **LINIE TECHNOLOGICZNE W ZAKŁADACH PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO**
- **SUROWCE I PÓŁPRODUKTY W PRZEMYŚLE KONCENTRATÓW SPOŻYWCZYCH**
- **NOWOCZESNE TECHNIKI WYKRYWANIA ZAFĄLSZOWAŃ ŻYWNOSCI**



ZESPÓŁ OGÓLNEJ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI CZYM SIĘ ZAJMUJEMY – BADANIA (OGÓLNIE)



AKTUALNA DZIAŁALNOŚĆ NAUKOWA PRACOWNIKÓW KATEDRY SKONCENTROWANA JEST NA:

- BADANIACH PRZECHOWALNICZYCH SUROWCÓW I PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH POCHODZENIA ROŚLINNEGO I ZWIERZĘCEGO;
- OPRACOWYWANIU TECHNOLOGII I BADANIU KONCENTRATÓW SPOŻYWCZYCH (M. IN. PREPARATÓW BIAŁKOWYCH, KOMPLEKSÓW BIAŁKOWO-POLISACHARYDOWYCH, DODATKÓW FUNKCJONALNYCH, ODŻYWEK I SUPLEMENTÓW DIETY);
- ANALIZIE WPŁYWU SUROWCÓW I METOD PRZETWARZANIA NA TEKSTURĘ PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH
- WPŁYWIE PROCESÓW FERMENTACJI I PRZECHOWYWANIA NA CECHY JAKOŚCIOWE PRODUKTÓW FERMENTOWANYCH ZE SZCZEGÓLNYM UWZGLĘDNIENIEM ZAWARTOŚCI W NICH AMIN BIOGENNYCH;
- BADANIU SUBSTANCJI BIOAKTYWNYCH, W TYM BARWNIKÓW I ZWIĄZKÓW BIOAKTYWNYCH W SUROWCACH ROŚLINNYCH;
- BADANIU RELACJI POMIĘDZY SKŁADEM I STRUKTURĄ ŻYWNOŚCI A MOBILNOŚCIĄ I UPORZĄDKOWANIEM ZAWARTEJ W NIEJ WODY.

NAJCZĘŚCIEJ WOKÓŁ TYCH ZAGADNIEŃ FORMUŁOWANE SĄ TEMATY PRAC INŻYNIERSKICH, MAGISTERSKICH I DOKTORSKICH.



**ZAPRASZAMY STUDENTÓW DO REALIZACJI
PRAC INŻYNIERSKICH I MAGISTERSKICH
W NASZEJ JEDNOSTCE 😊**