

VI. WSPÓŁPRACA Z GOSPODARKĄ

W 2019 roku Instytut Nauk o Żywności (INoŻ) podpisał 9 porozumień o współpracy z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego (OSG).

Realizowana była szeroka działalność naukowa, ekspercka i badawcza INoŻ i Wydziału Technologii Żywności (WTŻ) na rzecz OSG. W roku sprawozdawczym pracownicy INoŻ przygotowali 31 ekspertyz dla wielu firm z branży przetwórstwa rolno-spożywczego, uzyskali 1 kartę aplikacji produktu oraz udzielali licznych konsultacji przedsiębiorcom. We współpracy z firmami spożywczymi zrealizowanych zostało 14 prac dyplomowych, w tym 2 doktorskie, 6 magisterskich i 6 inżynierskich.

Kontynuowana była realizacja projektów takich jak: Projekt RIA Horyzont 2020 pt. „Innowacyjny system przetwarzania żywności na zmniejszoną skalę - FOX” realizowany z Cedrus Sp. z o.o. Sp. K. Elea Vertriebs-Und Vermarktungs DIL – Niemieckim Instytutem Technologii Żywności oraz Sady Tuchoraz, Ltd., a także zadanie badawcze w ramach POIR działania 1.1. Podzadania 1.1.1. projektu pt. Opracowanie innowacyjnej technologii hybrydowego suszenia odpadów i produktów ubocznych przemysłu owocowo-warzywnego” z firmą Cedrus Sp. z o.o. Sp. K. pod kierownictwem dr inż. Artura Wiktora; Biostrateg III - wniosek nr 343817 „Opracowanie innowacyjnej metody obliczania śladu węglowego dla podstawowego koszyka produktów żywnościowych” we współpracy z Przemysłowym Instytutem Maszyn Rolniczych oraz Unifreeze Sp. z o.o. pod kierownictwem dr hab. Moniki Janowicz, prof. SGGW. We współpracy z Instytutem Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa – Państwowy Instytut Badawczy w Puławach, w ramach tematu: „Badania w zakresie optymalizacji doboru odmian w ekologicznej uprawie roślin rolniczych, zalecanych do produkcji polowej towarowej. Określenie dobrych praktyk ochrony przed agrofagami w tych uprawach”, pod kierownictwem naukowym dr hab. Grażyny Cacak-Pietrzak realizowane były dwa tematy. Rozpoczęto realizację projektu OPUS 15, „Charakterystyka determinantów genetycznych biosyntezy kwasu propionowego oraz analiza ich funkcjonalności w wybranych bakteriach fermentacji mlekowej” z Instytutem Biochemii i Biofizyki PAN (kierownik dr hab. Lidia Stasiak-Różańska) oraz projektu finansowanego przez NCBiR, "Trzecia Misja Uczelni" (nr projektu nr projektu WND-POWR.03.01.00-00-T023/18-01, "Innowacyjny Obóz Naukowy SmartUp") wraz z Fundacją Grupa ADAMED (okres realizacji 01.09.2018 r. - 31.10.2020 r.). Ponadto realizowano projekt finansowany przez NCBiR, w ramach Działania 3.5 „Kompleksowe programy szkół wyższych” w Oś III. Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju (nr projektu POWR.03.05.00 00 Z033/17, „Sukces z natury – kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie”) (okres realizacji 01.03.2018 - 28.02.2022 r.).

Pracownicy Instytutu wygłosili wykłady, przeprowadzili wiele szkoleń i warsztatów na rzecz OSG, przykładowo: Szkolenia z zakresu analizy sensorycznej dla przedstawicieli przemysłu spożywczego z Białorusi we współpracy z Europejskim Centrum Edukacyjnym „Centrus Natalia Gołka”; warsztaty nt „Ocena sensoryczna win i napojów winiarskich w ramach Kursu winiarskiego dla przedstawicieli zakładów winiarskich i Ministerstwa Rolnictwa” Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa; „Higiena środowiska produkcyjnego”.

Nieodłączną częścią działalności nauczycieli akademickich INoŻ jest edukacja społeczeństwa, dlatego w ramach kooperacji ze szkołami ponadgimnazjalnymi zorganizowano m.in. zajęcia warsztatowe dla uczniów w laboratoriach wydziałowych oraz wydarzenia popularyzujące naukę, takie jak: Uniwersytet dzieci oraz „Otwarte laboratoria” nt: „Reakcje charakterystyczne związków nieorganicznych”; Reakcje charakterystyczne związków nieorganicznych i organicznych”; Warsztaty „Chemia w kuchni”, „Smog w doświadczeniach”; symulacje komputerowe „Molekuły na stół”, w ramach projektu koordynowanego przez Biuro Promocji SGGW, skierowanego do uczniów szkół średnich. Ponadto pracownicy INoŻ brali czynny udział w wydarzeniach popularyzujących naukę, m.in. w Festiwalu Nauki, Pikniku Naukowym, Dniach SGGW. W przygotowanie i obsługę tych wydarzeń zaangażowani byli również studenci Kół Naukowych funkcjonujących na WTŻ. W organizację Dni SGGW włączyły się zaprzyjaźnione firmy: Animex, ABW Agrocentrum, Browar Jabłonowo, Kropla Omega, OSM

Garwolin, Piekarnia Bracia Kowalscy, SM Mlekovita, OSM Garwolin, Unilever, Woj-len, Zakłady Mięsne Jadów Sp. z o.o., Zakład Mięsny Wierzejki JM Zdanowscy.

Zorganizowano konferencję biznesowo-naukową MeetUp Food Supplement Ingredients II Edition (29.10.2019), którą wraz z INoŻ współorganizowała firma PK Components, a partnerem strategicznym była The Fruit Company Iprona, Włochy, partnerami wspierającymi: Kancelaria prawna Chałas i wspólnicy, Krajowa Rada Suplementów i Odżywek, Wawrzyniak Zalewska Food and Farma Legal Radcy Prawni Sp. J., Foodie, Klaster Life Science Kraków, Brandy Design, NutraFood Poland, Klaster NutriBiomed, Diet-Food, Lallemand Health Solution. Udział brały ośrodki naukowe takie jak: Instytut Włókien Naturalnych i Roślin Leczniczych, Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności Polskiej Akademii Nauk, Wydział Biologii i Ochrony Środowiska Uniwersytetu Łódzkiego.

Członkami Rad Naukowych OSG są: prof. Dorota Witrowa-Rajchert i prof. Andrzej Lenart (Formu Naukowego Polskiej Federacji Producentów Żywności – Zarząd Producentów); prof. Mirosław Słowiński (Kolegium Naukowego Znaku „Poznaj Dobrą Żywność”, Rady ds. Tradycyjnych i Regionalnych Nazw Produktów Rolnych i Środków Spożywczych MRiRW, Rady Naukowej Fundacji „ADAMED”, Rady Naukowej Mc Donalds i Panelu Ekspertów PFPZ).

W ramach zajęć dydaktycznych dla studentów, WTŻ prowadzi współpracę z OSG. Wykłady dla studentów prowadzili przedstawiciele firm np. Aryzta Polska, Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego, Polskiego Komitetu Normalizacyjnego. Studenci odbyli wizyty studyjne w: Instytucie Wysokich Ciśnień PAN, Ferrero Polska, OSM Garwolin, Zakład przetwórstwa owocowo – warzywnego, Döhler Polska, Zakłady Mięsne Wierzejki, Bunge Polska Sp. z o.o., „Firma Bracia Urbanek Andrzej i Jacek Urbanek Spółka Jawna”, Cukierki Reklamowe Konstancja Dołęga-Dołęgowska, ale również w przedsiębiorstwach, takich jak: Oczyszczalnia Ścieków Południe, Stacja Filtrów MPWiK oraz Elektrociepłownia Żerań.