

VI. WSPÓŁPRACA Z GOSPODARKĄ

W 2020 roku Instytut Nauk o Żywności (INOŻ) podpisał 3 porozumienia o współpracy z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego (OSG).

Realizowana była szeroka działalność naukowa, ekspercka badawcza INOŻ oraz Wydziału Technologii Żywności (WTŻ) na rzecz OSG. W roku sprawozdawczym pracownicy INOŻ przygotowali 21 ekspertyz dla wielu firm z branży przetwórstwa rolno-spożywczego, uzyskali 1 kartę aplikacji produktu oraz udzielali licznych konsultacji przedsiębiorcom. We współpracy z instytucjami OSG zrealizowanych zostało 18 prac dyplomowych, w tym 11 magisterskich i 7 inżynierskich.

Kontynuowana była realizacja projektów takich jak: 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 naukowym dr hab. Moniki Janowicz, prof. SGGW; 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; OPUS 15 pt. „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-Róžańska); projekty finansowane przez NCBiR: i) "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); ii) 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). We współpracy z Instytutem Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa – Państwowy Instytut Badawczy w Puławach pod kierownictwem dr hab. Grażyny Cacak-Pietrzak realizowane były trzy tematy badawcze.

Dr inż. Artur Wiktor został innowacyjnym naukowcem, zajął 1-sze miejsce w projekcie Innowator Mazowsza (30.11.20).

W INOŻ realizowane było nagranie telewizyjne do programu "Kuchnia bez resztek Jagny Niedzielskiej" dla CANAL+ z udziałem dr inż. Bartosza Kruszewskiego. Pracownicy udzielali wywiadów radiowych.

Odbyły się spotkania on-line dotyczące współpracy INOŻ i WTŻ z firmami KAVU i Jerónimo Martins (JMP). Zorganizowano spotkania PKA z POG podczas akredytacji kierunków studiów Bezpieczeństwo Żywności i Technologia Żywności i Żywnienie.

W ramach kooperacji ze szkołami ponadgimnazjalnymi zorganizowano m.in. zajęcia warsztatowe dla uczniów w laboratoriach wydziałowych oraz wydarzenia popularyzujące naukę, takie jak: „Otwarte laboratoria” nt: „Mikroflora jogurtu”, „Co powstaje z mleka – podstawy przetwórstwa mleka”.

Studenci WTŻ uczestniczyli w zajęciach online prowadzonych przez przedstawicieli OSG: Lotte – Wedel, Laboratorium Smaku i Zapachu, Cargill.

Pracownicy INOŻ są Członkami Rad Naukowych instytucji OSG takich jak: Formu Naukowego Polskiej Federacji Producentów Żywności – Zarząd Producentów; 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.