

KATEDRA PRZETWÓRSTWA PRODUKTÓW ZWIERZĘCYCH

Zaplecze badawcze

- 2 Laboratoria badawcze.
- 2 Laboratoria technologiczne.
- 2 Laboratoria mikrobiologiczne.
- 3 Laboratoria aparaturowe.
- Pokój oceny sensorycznej.

Aparatura specjalistyczna

- Uniwersalny analizator tekstury TA-XTplus;
- Aparat do elektroforezy BioRad Mini Protean;
- Chromatograf cieczowy HPLC Thermoscientific;
- Różnicowy kalorymetr skaningowy DSC Shimadzu;
- Spektrofotometr pomiaru barwy Konica Minolta;
- Urządzenie do oznaczania aktywności wody LabMaster aw;
- Analizator związków azotowych Büchi;
- Urządzenie do ekstrakcji tłuszczu Tecator.

Oferta dla biznesu

- Analiza:
 - Ocena fizykochemiczna surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego.
 - Ocena wartości odżywczej surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego.
- Doradztwo:
 - Doradztwo w zakresie wdrażania zasad dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej (GMP i GHP) oraz systemu HACCP w przemyśle spożywczym.
- Konsultacje:
 - W zakresie przetwórstwa surowców pochodzenia zwierzęcego.
 - W zakresie metod badania jakości produktów mięsnych i mleczarskich.
- Technologie z przeznaczeniem do wdrożenia:
 - Produkcja wędlin z mięsa czerwonego z dodatkiem przetworzonego owsa - parówki pod nazwa zastrzeżoną: OWIESKI (dr inż. M. Walczycka), wdrożenie w Zakładzie Mięsnym WOLAS I KASTELIK w Wadowicach.
 - Kiełbasy jagnięco-wieprzowe z dodatkiem ziół.
 - Wędzone pieczenie i wędzonki jagnięce z dodatkiem ziół jako przykład dań gotowych typu „ready to eat”. Wdrożenia w Zakładzie JANAS SP. JAWNA w Nowym Targu.
- Prawa własności przemysłowej (patenty/wzory użytkowe, zgłoszenia patentowe, certyfikaty):
 - Patenty/wzory użytkowe:

- Płyn serwatkowy do higieny intymnej kobiet (P.389814).
- Zgłoszenia patentowe:
 - Preparat kosmetyczny do pielęgnacji skóry (P.400992).
 - Sposób wytwarzania preparatu kosmetycznego zawierającego koncentrat białek serwatkowych (P.402778).