

# Dla dobra konsumentów

Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności rozwija współpracę z przedsiębiorcami, która przyczynia się do transferu i komercjalizacji technologii z uczelni do biznesu.



Sygnatariusze umowy, od lewej: prof. Grażyna Budryn, prezes Janusz Olejnik i dr hab. inż. Agnieszka Nowak, prof. PŁ

foto: Anna Otlewska

Nowym partnerem Wydziału została firma Prokonsument sp. z o.o. Umowę o współpracy zawarły Instytut Technologii Fermentacji i Mikrobiologii oraz Technologii i Analizy Żywności.

Związana z branżą spożywczą Spółka Prokonsument jest właścicielem profesjonalnego portalu informacyjnego FoodFakty.pl, którego ambicją jest, aby być największą i najefektywniejszą platformą wymiany informacji dla menedżerów tej branży w Polsce i regionie.

Gościem Wydziału był Janusz Olejnik, prezes Zarządu Prokonsument sp. z o.o. W rozmowach szczególną uwagę poświęcono zagadnieniom związanym z bezpieczeństwem żywności. Dostarczanie wiedzy na ten temat jest strategicznym działaniem firmy, podobnie jak komunikowanie tematów związanych z najnowszymi technologiami i metodami badawczymi prowadzonymi na świecie czy zmianami w przepisach prawnych.

Firma, wspierając rozwój jakości i bezpieczeństwa żywności, jest dla kadry menedżerskiej z branży spożywczej obszernym źródłem wiedzy na temat najważniejszych trendów rynkowych i badawczych. Przyczynia się tym samym do wprowadzanie innowacyjnych rozwiązań na rynek spożywczy.

Umowę podpisali: dyrektor Instytutu Technologii i Analizy Żywności prof. Grażyna Budryn, dyrektor Instytutu Technologii Fermentacji i Mikrobiologii dr hab. inż. Agnieszka Nowak, prof. PŁ i prezes spółki Prokonsument Janusz Olejnik.

Współpraca dotyczyć będzie tworzenia wspólnych programów szkoleniowych dla branży spożywczej, a także wymiany informacji naukowych z zakresu bezpieczeństwa i jakości żywności.

Dzięki objęciu przez oba instytuty pozycji Partnera Instytucjonalnego możliwe będzie również zaangażowanie studentów i doktorantów Wydziału Biotechnologii

i Nauk o Żywności w projekty realizowane przez firmę. Zamieszczane na portalu FoodFakty informacje na temat badań prowadzonych na Wydziale będą mogły szybko dotrzeć do otoczenia gospodarczego.

Już w marcu Instytut Technologii Fermentacji i Mikrobiologii weźmie udział jako partner naukowy w organizowanym przez FoodFakty.pl eForum. Tym razem hasłem Forum jest „Mikrobiologia żywności – *Listeria*, *Salmonella* i inne zagrożenia mikrobiologiczne”. To cykliczne wydarzenie budzi ogromne zainteresowanie. W 2021 zarejestrowało się na nie blisko 10 tysięcy uczestników. Byli to głównie menedżerowie z branży spożywczej, opakowaniowej i przedstawiciele dostawców dla branży. Na pojedyncze wydarzenia na ogół rejestruje się ponad 300 osób.

■ Agnieszka Nowak  
Instytut Technologii  
Fermentacji i Mikrobiologii