

Laboratorium Gastronomiczne, wyposażone w zaawansowany sprzęt analityczny oraz profesjonalne urządzenia kulinarne, oferuje przedsiębiorcom szerokie możliwości w zakresie innowacji w dziedzinie żywności i technologii kulinarnej. Wyposażenie takie jak mikroskopy, analizatory wilgotności, kwasomierze, refraktometry i spektrofotometry umożliwia dokładne analizy chemiczne i fizyczne składników oraz produktów spożywczych. Dzięki tym urządzeniom możliwe jest opracowywanie nowych receptur, ocenianie jakości surowców oraz optymalizacja procesów produkcji, co jest kluczowe dla wprowadzania innowacji w przemyśle spożywczym.

Stanowiska badawcze, takie jak chromatograf cieczowy czy pH-metr, pozwalają na precyzyjne badanie składu chemicznego żywności, identyfikowanie zanieczyszczeń i monitorowanie zmian w składnikach odżywczych podczas przetwarzania. Przedsiębiorcy mogą korzystać z tych technologii do tworzenia zdrowych, funkcjonalnych produktów spożywczych, które odpowiadają na rosnące wymagania rynku dotyczące wartości odżywczych i bezpieczeństwa żywności. Dodatkowo, profesjonalne urządzenia gastronomiczne, takie jak kuchenki mikrofalowe, blendery, frytkownice, sokowirówki, miksery i grill elektryczny, wspierają praktyczne eksperymenty z nowymi metodami przygotowania i przetwarzania żywności. Laboratorium umożliwia testowanie różnych technik kulinarnych, takich jak sous-vide, fermentacja czy dehydratacja, co może prowadzić do rozwoju nowych produktów i usprawnień w istniejących procesach produkcyjnych. W laboratorium znajduje się 15 stanowisk pracy, wyposażonych w zlewozmywaki jednokomorowe ze stali kwasoodpornej z ciepłą i zimną wodą oraz płyty ceramiczno-elektryczne. Pod płytami zamontowane są piekarniki elektryczne. Przy laboratorium znajduje się zaplecze, które stanowi funkcję podręcznego magazynu sprzętu gastronomicznego i produktów spożywczych. Analizatory mikrobiologiczne pozwalają na badanie bezpieczeństwa mikrobiologicznego produktów, co jest istotne w kontekście opracowywania innowacyjnych, bezpiecznych produktów spożywczych. Laboratorium wspiera również rozwój procesów przetwórczych, od projektowania i testowania nowych metod obróbczych po opracowywanie zoptymalizowanych receptur.