



BROSZURA
INFORMACYJNA

KOŁO NAUKOWE ŻYWIENIOWCÓW



O KOLE NAUKOWYM ŻYWIENIOWCÓW

Jesteśmy organizacją studencką działającą na Wydziale Żywności Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Zrzeszamy zdolnych i pozytywnie nastawionych studentów pasjonujących się szeroko pojętą tematyką żywienia człowieka oraz technologii żywności. Prowadzimy innowacyjne projekty, warsztaty, oceny sensoryczne i co najważniejsze - **chcemy robić jeszcze więcej w kontakcie z branżą żywnościową w Polsce i za granicą.**

NASZ CEL

Współpraca z przedsiębiorstwami pozwala nam być na bieżąco z silnie rozwijającym się rynkiem. Mamy zamiar dzielić się swoimi umiejętnościami i możliwościami z firmami i jednocześnie chcemy czerpać jak najwięcej doświadczenia i wiedzy z zewnątrz.

Dlaczego? Ponieważ razem możemy działać więcej!

*Naszą zaletą
jest doświadczenie
ze współpracy
z Polskimi
i zagranicznymi
organizacjami.*



DZIAŁALNOŚĆ KNŻ W LICZBACH

Lata akademickie 2020/21 i 2021/22

30

aktywnych
członków Koła

29

aktualnie
prowadzonych
projektów

22

ukończonych
projektów
* i będzie więcej :)

5

współpracy z firmami zewnętrznymi

14 publikacji naukowych

11 nagród

5 wyróżnień

Setki

godzin spędzonych
w laboratorium i przy
opracowywaniu wyników

4

przeprowadzone szkolenia dla szkół



TYM SIĘ ZAJMUJEMY

OGRANICZANIE MARNOTRAWSTWA ŻYWNOSCI

Badania dotyczące marnotrawstwa żywności pozwalają na oszacowanie tego zjawiska marnowania żywności wśród danej grupy populacyjnej i pomagają wskazać kierunek samorządom lub organizacjom pozarządowym w stworzeniu odpowiednich kampanii edukacyjnych dotyczących gospodarowania żywnością i umiejętnego wykorzystania produktów spożywczych. Zależy nam na budowaniu świadomości konsumentów na temat znaczenia gospodarowania żywnością w odniesieniu do ratowania degradującego się środowiska.



Badania
mikrobiologiczne,
chemiczne
i fizykochemiczne

INNOWACYJNE PRODUKTY I OBSERWACJA TRENDÓW

Kombucha jest napojem na bazie naparu herbacianego i cukru, fermentowana przez konsorcjum mikroorganizmów w skład, którego wchodzi bakterie jak i drożdże. Ostatnie trendy i zachowania konsumenckie wskazują na zwiększanie popularności tego napoju. Ideą projektu realizowanego przez członków Koła, było zaprojektowanie zupełnie nowego fermentowanego napoju na bazie mleka z użyciem kultury używanej do produkcji Kombuchy, czyli stworzenie "mleko-buchy". Opracowany produkt poza wartościami zdrowotnymi, związanymi z zawartością aktywnej mikroflory oraz produktów fermentacji mikroorganizmów posiada duży potencjał innowacyjny. W wyniku ponad 2 lat spędzonych w laboratorium nasza grupa badawcza opracowała produkt o wysokiej zawartości związków aktywnych, wysokiej aktywności mikrobiologicznej i wysokiej jakości sensorycznej. Obecnie staramy się o finansowanie dalszych badań w tym zakresie.

TYM SIĘ ZAJMUJEMY

ZERO WASTE

Pestki owoców tropikalnych awokado i mango można wykorzystać zgodnie z zasadą zero waste i implementować w projektowaniu żywności funkcjonalnej. W celu określenia korzystnych żywieniowych i bioaktywnych właściwości funkcjonalnych proszków otrzymanych po suszeniu i obróbce pestek, zbadano zawartość polifenoli ogółem i aktywność antyoksydacyjną. Istotne było również badanie cech fizykochemicznych uzyskanych suszów, w tym barwa oceniana za pomocą komputerowej analizy obrazu, tzw. „elektronicznego oka”.



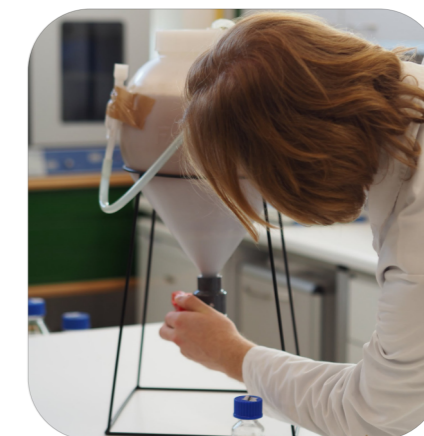
ALTERNATYWY DLA MIĘSA

Pieczarex to produkt substytucyjny mięsa na bazie pieczarek, który wyróżnia się wysoką zawartością witaminy D. Dodatek komponentów takich jak: izolat białka sojowego i siemię lniane- sprawia, iż charakteryzuje się on wysoką wartością biologiczną białka. Pieczarex utrwalony metodą sous vide zachowuje wszelkie wartości odżywcze i posiada długi okres przydatności do spożycia.

Projektowanie
nowych produktów
żywnościowych

Konsumenckie
analizy
sensoryczne

I wiele więcej!





Koło Naukowe Żywniowców

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Nowoursynowska 159, 02-787 Warszawa, budynek 32



wzc.sggw.edu.pl/kolo-naukowe-zywniowcow/



kolo_naukowe_zywniowcow@sggw.edu.pl



facebook.com/ZywniowcySGGW



instagram.com/kolonaukowezywniowcow/