

Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych

Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie
Wydział Inżynierii Produkcji

Katedra Maszynoznawstwa i Inżynierii Przemysłu Spożywczego została powołana 1.09.1990. Kierownikiem katedry do roku 2006 był prof. dr hab. inż. Józef Grochowicz dr hc. Obecnie funkcję tę pełni dr hab. inż. Kazimierz Zawisłał prof. UP. W Katedrze zatrudnionych jest 14 pracowników w tym: 5 samodzielnych, 5 adiunktów, 4 doktorantów oraz 4 pracowników inżynieryjno-technicznych. Pracownicy Katedry współpracują z wieloma zakładami branży spożywczej, o czym świadczą wykonanie ponad 60 ekspertyz.

Do najważniejszych prac naukowo - badawczych realizowanych w Katedrze można zaliczyć:

- badania dotyczące właściwości fizycznych i funkcjonalnych surowców i produktów spożywczych,
- badania nad nowymi technikami przetwórczymi w przemyśle spożywczym,
- badania nad przygotowaniem nasion roślin strączkowych, oleistych i zbóż do przetwórstwa,
- badania nad separacją mieszanin ziarnistych,
- badania nad obróbką nasion promieniowaniem podczerwonym,
- badania nad wykorzystaniem mikrofal i ultradźwięków w przemyśle spożywczym,
- badania nad zmianami mikrostruktury surowców i produktów,
- badania zjawisk zachodzących w trakcie nawilżania nasion,
- badania nad aglomeracją surowców roślinnych,
- badania nad utylizacją surowców ubocznych.

Dorobek naukowy pracowników Katedry za lata 1990 - 2011:

- oryginalne prace naukowe: 402,
- podręczniki i skrypty: 12,
- artykuły i komunikaty: 290,
- habilitacje: 5,
- doktoraty: 12,
- magistranci, inżynierowie: 401,
- patenty: 22.

Katedra współorganizuje cykliczne konferencje, których kierownikiem naukowym jest **prof. dr hab. Józef Grochowicz dr hc.** Łącznie, do tej pory zorganizowano 21 Konferencji, w tym jedną międzynarodową CIGR.

Katedra posiada następujące laboratoria, w których realizowane są zarówno prace badawcze, zajęcia dydaktyczne ze studentami i szkolenia dla pracowników branży spożywczej:

- Laboratorium właściwości fizycznych i reologicznych surowców oraz produktów spożywczych.
- Laboratorium gastronomiczne i cukiernicze.
- Laboratorium przetwórstwa zbóż i nasion strączkowych i oleistych.
- Laboratorium przetwórstwa paszowego.
- Laboratorium przetwórstwa owocowo-warzywnego, mięsnego i mleczarskiego.

W laboratoriach znajdują się stanowiska badawcze wykorzystywane do rozwiązywania problemów związanych z przemysłem spożywczym, oraz do realizacji prac naukowych. Poniżej przedstawiono wybrane stanowiska:



Stanowisko do pomiarów energochłonności i wytrzymałości.



Stanowiska do badania procesów aglomeracji ciśnieniowej.



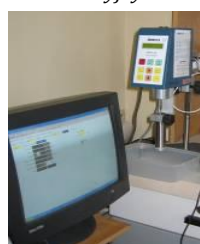
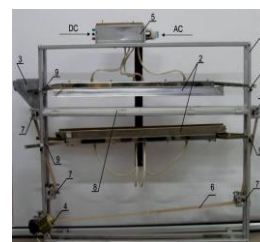
Stanowisko do separacji oraz tester do pomiaru trwałości kinetycznej.



Stanowiska do badania procesu mieszania.



Prażak do obróbki termicznej i hydrotermicznej surowców zbożowych i laboratoryjny mikronizator.



Stanowisko do pomiaru lepkości oraz stanowisko do wytłaczania oleju.



Zapraszamy do współpracy.