



UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY
WE WROCŁAWIU

oferta katedry technologii fermentacji i zbóż

- Projektowanie sódów specjalnych oraz potencjał ich wykorzystania w przemyśle spożywczym
- Opracowanie technologii produkcji napojów fermentowanych o nowych cechach funkcjonalnych i - sensorycznych
- Chmiel i jego przetwory - potencjał przeciwdrobnoustrojowy i prozdrowotny
Niekonwencjonalne drobnoustroje i potencjał ich wykorzystania w procesach fermentacyjnych (projektowanie piw bezalkoholowych, napojów probiotycznych z wykorzystaniem skojarzonych kultur bakterii i drożdży)
- Potencjał wykorzystania grzybów strzępkowych w procesach fermentacyjnych, waloryzacji odpadów przemysłu spożywczego oraz wytwarzaniu produktów wysokobiałkowych pochodzenia mikrobiologicznego
- Bioflavoring - biologiczne metody wzbogacania smaku i aromatu produktów fermentowanych
Waloryzacja produktów ubocznych przemysłu spożywczego z wykorzystaniem m.in.: procesu fermentacji etanolowej
Jakość wyrobów zbożowych (piekarskich, ciastkarskich, makaronowych) z udziałem naturalnych dodatków funkcjonalnych
Potencjał wykorzystania zakwasów piekarskich w opracowaniu technologii produkcji pieczywa o zwiększonej wartości odżywczej i prozdrowotnej
Produkcja pieczywa bezglutenowego o wysokiej jakości i wartości odżywczej
Opracowanie receptur i technologii wytwarzania napojów roślinnych na bazie surowców zbożowych

KONTAKT

prof. dr hab. inż. Joanna Kawa-Rygielska
email: joanna.kawa-rygielska@upwr.edu.pl
tel. 71 320 7764

Centrum Badawczo-Rozwojowej
dr inż. Joanna Wicińska
email: joanna.wicinska@upwr.edu.pl
tel. 725 550 881

UPWR