

PATENTY NA WYNAŁAZKI UZYSKANE PRZEZ PRACOWNIKÓW IBPRS-PIB

Patent na wynalazek udzielony przez UP RP

1. Sposób wytwarzania kiełbasy parzonej o średnio rozdrobnionym farszu peklowanej z obniżoną dawką azotynu sodu o poprawionych cechach jakości handlowej (decyzja z 20.09.2021), patent nr 240349 Twórca: Piotr Szymański (ZMT)

Zgłoszenie wynalazku w UP RP

1. Modułowy układ przygotowania burgerów, zwłaszcza produktów wielowarzywnych, P.438483 (zgłoszenie z 15.07.2021) Twórcy: Paweł Woźniak*, Maciej Polasik*, Łukasz Ignasiak*, Agata Bieńczak*, Elżbieta Polak, Joanna Markowska, Magdalena Wróbel-Jędrzejewska (ZT)
2. Urządzenie do formowania burgerów, zwłaszcza produktów wielowarzywnych, P. 438481 (zgłoszenie z 15.07.2021) Twórcy: Paweł Woźniak*, Maciej Polasik*, Łukasz Ignasiak*, Agata Bieńczak*, Elżbieta Polak, Joanna Markowska, Magdalena Wróbel-Jędrzejewska (ZT)
3. Panier mokry beztłuszczowy do powlekania produktów spożywczych, P. 440005 (zgłoszenie z 28.12.2021) Twórcy: Elżbieta Polak, Joanna Markowska, Paweł Woźniak*, Maciej Polasik*, Łukasz Ignasiak*, Agata Bieńczak* (ZT)

Zgłoszenie patentowe na rzecz podmiotu innego niż IBPRS-PIB, którego pracownikiem jest twórca wynalazku

1. Zastosowanie czynnika chłodniczego jako nośnika zimna w urządzeniu chłodniczym i mroźniczym, P. 437818 (zgłoszenie z dnia 07.05.2021) Twórcy Marek Kaniewski*, Magdalena Wróbel-Jędrzejewska, Piotr Graczykowski

* twórcy spoza IBPRS-PIB

ZADANIA WDROŻENIOWE REALIZOWANE W ROKU SPRAWOZDAWCZYM

Tabela 35

Lp.	Tytuł zadania	Przychody z wdrożeń dla IBPRS-PIB (w zł)
1	2	3
1.	Opracowanie technologii ciągłej sterylizacji przypraw i innych surowców pochodzenia roślinnego oraz urządzenie do ciągłej sterylizacji wg własnego patentu nr 189 396	297 506,25
2.	Wdrożenie stosowania w rolnictwie preparatów bakteryjnych i bakteryjno-enzymatycznych do kiszenia pasz oraz wytwarzanie kultur starterowych z powierzonego materiału biologicznego	260 556,00
3.	Specjalne pasty owocowe – półprodukty do produkcji lodów i nadzień do cukierków	659 083,98
4.	Wdrożenie bakteryjnej kultury starterowej do kiszenia ogórków i innych warzyw	118 295,00
5.	Zastosowanie drożdży gorzelniczych w technologii produkcji spirytusu	4 221,36
6.	Produkcja pieczywa w oparciu o zastosowanie bakteryjno-drożdżowej kultury starterowej	6 400,00
7.	Wdrożenie technologii otrzymywania octów z ekologicznych soków owocowych	8 130,00
Razem:		1 354 192,59

1. Opracowanie technologii ciągłej sterylizacji przypraw i innych surowców pochodzenia roślinnego oraz urządzenie do ciągłej sterylizacji wg własnego patentu nr 189 396

Opis efektów praktycznych, gospodarczych lub społecznych, uzyskanych poza jednostką:

Wdrożono technologię ciągłej sterylizacji przypraw i innych surowców roślinnych, przy zastosowaniu urządzenia do ciągłej sterylizacji wg własnego patentu nr 189 396 pt. „Sposób ciągłej sterylizacji przypraw i innych surowców pochodzenia roślinnego”. W Stacji Doświadczalnej Zakładu Koncentratów Spożywczych i Produktów Skrobiowych IBPRS-PIB prowadzono sterylizację (dekontaminację) 121,37 ton w 2021 r. różnego rodzaju przypraw, uzyskując przyprawy odpowiadające normom zawartości mikroorganizmów. Stwierdzono, że przyprawy te odpowiadają obowiązującym przepisom sanitarnym i są wykorzystywane przez wdrażającego w produktach otrzymywanych na ich bazie. Zastosowana technologia sterylizacji przypraw metodą parową, umożliwiła poprawę ich jakości poprzez obniżenie zanieczyszczenia mikrobiologicznego, a co za tym idzie zwiększenie bezpieczeństwa żywnościowego wyrobów spożywczych z ich udziałem i poprawę zdrowotności konsumentów.

Wdrożenie realizowano zgodnie z umowami: 1/OK/2007 z dn. 02.01.2007 r. i aneks nr 4 z dn. 15.11.2021 r., 1/OK/2008 z dn. 01.02.2008 r. i aneks nr 4 z dn. 15.11.2021 r., 2/OK/2008 z dn. 01.02.2008 i aneks nr 3 z dn. 22.02.2021 r., 3/OK/2009 z dn. 16.01.2009 r. i aneks nr 1 z dn. 29.11.2016 r., 13/ZK/2014 z dn. 12.11.2014 r. i aneks nr 1 z dn. 29.11.2016 r., 5/ZK/2016 z dn. 01.03.2016 r. i aneks nr 5 z dn. 15.11.2021 r., 2/ZK/2017 z dn. 13.01.2017 r. i aneks nr 4 z dn. 15.11.2021 r. oraz zleceniami.

Tabela 35.1

Przychody z wdrożenia w 2021 r.	
Jednostki wdrażające wyniki prac B+R	Kwota w zł dla IBPRS-PIB
1	2
ROLMEX K. Rogala, R. Rogala, A. Witoński Sp.J., Kalisz	148 728,50
Firma Handlowa ACOR, Krotoszyn	22 228,48
Bionatur Damian Plutecki, Oleśnica	22 120,00
Colian Sp. z o.o., Opatówek	20 223,00
Handel i Przetwórstwo Ziół, Ślesin	20 235,80
Firma Chudziński, Handel Artykułami Rolno-Spożywczymi, Ślesin	31 518,40
EDPOL FOOD & INNOVATION Sp. z o.o., Łomża	18 119,77
Spice Winners Sp. z o.o., Ślesin	5 060,80
Dry-Food Dawid Kornacki, Kalisz	9 271,50
Razem:	297 506,25

2. Wdrożenie stosowania w rolnictwie preparatów bakteryjnych i bakteryjno-enzymatycznych do kiszenia pasz oraz wytwarzanie kultur starterowych z powierzonego materiału biologicznego

Opis efektów praktycznych, gospodarczych lub społecznych, uzyskanych poza jednostką:

Wdrożono stosowanie w rolnictwie preparatów bakteryjnych i bakteryjno-enzymatycznych do kiszenia pasz. W IBPRS-PIB funkcjonuje półtechniczna linia produkcyjna preparatów bakteryjnych dla zwierząt oraz biopreparatów poprawiających jakość i stan higieny kiszonych pasz. Stosowanie biopreparatów eliminujących bakterie patogenne z przewodu pokarmowego zwierząt oraz ograniczających liczbę pleśni, zawartość aflatoksyn i ochratoksyny A w procesie kiszenia pasz, jest gwarancją poprawy zdrowia i jakości żywienia zwierząt, czyli produkcji bezpiecznej żywności pochodzenia zwierzęcego. Instytut jest jedynym z nielicznych producentem tego typu preparatów w kraju. W 2021 roku nastąpił wzrost sprzedaży preparatów do zakiszania o około 50%, co świadczy o ich jakości i dopasowaniu do potrzeb rynkowych. Preparaty utrwalana poprzez liofilizację, co przy właściwym przechowywaniu gwarantuje ich wysoką trwałość (zachowanie aktywności biologicznej), zostały wdrożone do stosowania w rolnictwie jako dodatek do zakiszania pasz dla zwierząt.

Wdrożenie realizowano zgodnie z umową nr 1/ZF/2019 z dn. 04.02.2019 r. oraz zleceniami.

Tabela 35.2

Przychody z wdrożenia w 2021 r.	
Jednostka wdrażająca wyniki prac B+R	Kwota w zł dla IBPRS-PIB
1	2
Bio Agro Microbiologics Sp. z o.o., Warszawa	16 552,00
Firma Handlowa Grupa MADSON Cindy Głębicka, Tarnowskie Góry	40 150,00
Green Bio-Technology Sp. z o.o., Stara Iwiczna	23 264,00
Unistart Sp. z o.o., Puławy – produkcja kultur bakteryjnych do preparatów probiotycznych z dostarczonego materiału szczepiennego	3 000,00
Red Pharma Laboratories Polska S.A. – produkcja kultur bakteryjnych do preparatów probiotycznych z dostarczonego materiału szczepiennego	1 880,00
Przedsiębiorstwa przemysłu rolno-spożywczego m.in. spółki Skarbu Państwa oraz gospodarstwa indywidualne	175 710,00
Razem:	260 556,00

3. Specjalne pasty owocowe – półprodukty do produkcji lodów i nadzień do cukierków

Opis efektów praktycznych, gospodarczych lub społecznych, uzyskanych poza jednostką:

W ramach projektu celowego opracowano technologię produkcji past owocowych stanowiących: dodatek smakowy do lodów: pasty homogenizowane, z cząstkami owoców i do dekoracji, bazę do produkcji galaretek owocowych i żelków, wsady owocowe do wyrobów mleczarskich, nadzienie do cukierków i czekolad. Technologię tę wdrożono w 1996 roku w Zakładzie Doświadczalnym dawnego Centralnego Laboratorium Chłodnictwa. Produkcja jest kontynuowana, dokonywane są także modyfikacje receptur i technologii, wynikające z zapotrzebowania odbiorców past. Opracowana technologia została nagrodzona: Zespołową nagrodą II stopnia Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej za pracę pt.: „Specjalne pasty owocowe – półprodukty do produkcji lodów i wyrobów mlecznych”, Warszawa, 1997 r. oraz Medalem i Dyplomem na V Targach Żywności i Przetwórstwa FOODTECH – POL'98, Kielce, 1998 r.

Wdrożenie realizowano zgodnie z kontraktem nr SB-7816 z dn. 05.01.2021 r. oraz zleceniami.

Tabela 35.3

Przychody z wdrożenia w 2021 r.	
Jednostki wdrażające wyniki prac B+R	Kwota w zł dla IBPRS-PIB
1	2
Santa Bremor, Brest, Białoruś	588 499,62
Colian Factory Sp. z o.o., Opatówek	52 920,00
Cukiernia „Magda” Krystyna Malinowska, Gliwice	3 211,02
„Cukiernia u Adama”, Giżycko	5 709,54
Wytwórnia Lodów i Artykułów Spożywczych J. Młynarczyk, Leszno	4 732,83
Lody „Iga” Adam Połaniewicz, Konstancin-Jeziorna	3 836,58
ZPH VIVO Wydawnictwo ABM	174,39
Razem:	659 083,98

4. Wdrożenie bakteryjnej kultury starterowej do kiszenia ogórków i innych warzyw

Opis efektów praktycznych, gospodarczych lub społecznych, uzyskanych poza jednostką:

Wdrożenie dotyczyło patentu nr 217703 pt. „Bakteryjna kultura starterowa do kiszenia ogórków” i obejmowało zastosowanie do produkcji ogórków.

W wyniku selekcji mikroorganizmów - bakterii fermentacji mlekowej (LAB), wyizolowanych ze środowiska spontanicznie fermentujących ogórków, opracowano kulturę starterową do inicjowania kontrolowanej fermentacji mlekowej, a następnie wdrożono ją do produkcji kiszzonek. Analogicznie opracowano kultury starterowe do innych warzyw np. buraków. Selekcję bakterii przeprowadzono na podstawie analizy ich właściwości fizjologicznych, oporności na stres związany z hodowlą i utrwalaniem w postaci kultur starterowych oraz

właściwości sensorycznych kiszonek otrzymywanych z ich udziałem. Włączone w skład kultury starterowej szczepy LAB należały do gatunków *Lactobacillus plantarum* (*Lactiplantibacillus plantarum*) i *Lactobacillus brevis* (*Levilactobacillus brevis*). Ustalono liczebność bakterii w kulturze starterowej, skład zalewy (ilość soli kuchennej, soli wapniowych) oraz warunki temperaturowe, zapewniające prawidłowy przebieg procesu fermentacji i otrzymanie atrakcyjnych sensorycznie i trwałych w przechowywaniu chłodniczym produktów ukwaszania. W produkcji kiszonych warzyw występują zagrożenia związane z występowaniem niepożądanych mikroorganizmów mogących powodować psucie się produktów, dlatego tak ważne jest zminimalizowanie ryzyka strat w produkcji wielkotowarowej. Innowacja polega na zapewnieniu, dzięki zastosowaniu kultur starterowych, właściwego przebiegu fermentacji oraz powtarzalnej, wysokiej jakości produktu. Uzyskiwane produkty charakteryzuje jakość sensoryczna co najmniej tak dobra, jak produkty fermentacji spontanicznej. Dodatkową zaletą stosowania kultur starterowych jest możliwość obniżenia o ok. 50% dodatku soli (do 1,5%), z uwagi na właściwości antymikrobiologiczne bakterii.

Wdrożenie ma istotne znaczenie dla sektora rolno – spożywczego w Polsce, wpływa pozytywnie na wyniki ekonom. producentów m.in. poprzez ograniczenie strat, skrócenie procesu produkcji, implementację nowych produktów i/lub istotną poprawę jakości istniejących.

Wdrożenie realizowano zgodnie z umową licencyjno-wdrożeniową nr 1/LW/ZF/2016 z dn. 16.05.2016 r. oraz zleceniami.

Tabela 35.4

Przychody z wdrożenia w 2021 r.	
Jednostka wdrażająca wyniki prac B+R	Kwota w zł dla IBPRS-PIB
1	2
Firma „Bracia Urbanek” Andrzej i Jacek Urbanek Sp. j., Łowicz	91 350,00
Zakład Przetwórstwa Rolno-Spożywczego Józef Skorupka, Gostyń	5 280,00
„Dyspol” Wanda Wnukowska, Ciecierzyn	21 665,00
Razem:	118 295,00

5. Zastosowanie drożdży gorzelniczych w technologii produkcji spirytusu

Opis efektów praktycznych, gospodarczych lub społecznych, uzyskanych poza jednostką:

Przedmiotem wdrożenia są drożdże, mające zastosowanie w gorzelniach rolniczych do produkcji etanolu, o podwyższonym poziomie odporności na alkohol (12-14%v/v), temperaturę (38-39°C) oraz o zdolnościach dostosowania się do warunków wysokiej gęstości wyjściowej zacierów (VHG) i silnego ukwaszenia kadki drożdżowej (drożdże wysiewowe, pH 3). Wyrób został zastosowany w produkcji spirytusu.

Wdrożenie realizowano zgodnie ze zleceniami.

Tabela 35.5

Przychody z wdrożenia w 2021 r.	
Jednostka wdrażająca wyniki prac B+R	Kwota w zł dla IBPRS-PIB
1	2
P.P.H. Gorzelnia Rolnicza sc. Irena Stelmaszyk, Radosław Stelmaszyk, Nowa Cerkiew	3 837,60
WIKI EU Sp. z o.o. Gorzelnia Żyrzyn, Łaziska	383,76
Razem:	4 221,36

6. Produkcji pieczywa w oparciu o zastosowanie bakteryjno-drożdżowej kultury starterowej

Opis efektów praktycznych, gospodarczych lub społecznych, uzyskanych poza jednostką:

Zastosowanie kultury starterowej w piekarni pozwala na ustalenie powtarzalnych schematów produkcji i zapewnia otrzymywanie pieczywa o stałej jakości, dzięki temu można wyeliminować pracochłonne metody otrzymywania zakwasów i ciast. Pieczywo otrzymywane przy udziale bakteryjno-drożdżowej kultury starterowej charakteryzuje się dobrą jakością i trwałością. Udział drożdży w kulturze starterowej umożliwia uzyskanie pieczywa o dużej objętości i porowatości.

Wdrożenie realizowano na podstawie umowy licencyjnej na korzystanie z wynalazku objętego patentem i know-how nr 1/L/ZF/2013 z dn. 22.03.2013 r. i aneksu nr 1 z dn. 26.11.2015 r. oraz zleceń.

Tabela 35.6

Przychody z wdrożenia w 2021 r.	
Jednostka wdrażająca wyniki prac B+R	Kwota w zł dla IBPRS-PIB
1	2
Piekarnie Lubaszka Sp. z o.o., Warszawa	6 400,00

7. Wdrożenie technologii otrzymywania octów z ekologicznych soków owocowych

Opis efektów praktycznych, gospodarczych lub społecznych, uzyskanych poza jednostką:

Ocet owocowy, przez całe tysiąclecia był jednym z najpopularniejszych napojów fermentowanych. Najstarsze wzmianki o nim pochodzą z około 5000 lat p.n.e., ze starożytnej Babilonii. Istnieje wiele udokumentowanych informacji odnośnie zastosowania octu w codziennym życiu, nie tylko jako orzeźwiającego napoju, naturalnego środka konserwującego żywność, czy kosmetyku, ale również remedium, w medycynie ludowej, do leczenia różnych infekcji. Opracowaną przez pracowników IBPRS-PIB technologię otrzymywania octów owocowych wdrożono w zakładzie Korab Garden. Soki aronii, czarnej porzeczki i jabłek, otrzymywano przez wyciskanie w niskiej temperaturze całych owoców uprawianych na ekologicznych plantacjach. Soki poddawane były dwuetapowej fermentacji, przy zastosowaniu odpowiednich ras drożdży i szczepów bakterii octowych

pochodzących z kolekcji IBPRS-PIB. Praktycznym efektem wdrożonej technologii jest otrzymanie octów owocowych, naturalnie mętnych, o odpowiednich właściwościach organoleptyczne i biologicznych, niskiej zawartości cukru, pozbawionych chemicznych konserwantów, a zawierających jedynie naturalne metabolity drobnoustrojów. Wyroby charakteryzują się wysoką jakością i wartością żywieniową, bezpieczeństwem oraz powtarzalnością cech sensorycznych, mikrobiologicznych i fizykochemicznych, a ich trwałość przechowalnicza wynosi 6 miesięcy. Z ekonomicznego punktu widzenia wdrożenie w zakładzie, opracowanej w IBPRS-PIB dwufazowej technologii fermentacji soków owocowych, pozyskiwanych z trzech rodzajów owoców, o różnym poziomie cukru, stwarza dla zakładu możliwość zagospodarowania nadwyżek soków owocowych. Ponadto, wdrożona technologia charakteryzuje się niskim zapotrzebowaniem energetycznym. Przyczynia się do zwiększenia stopnia wykorzystania ekologicznych, lokalnych owoców, wpływa na dywersyfikację w zakładzie jego wyrobów. Przekłada się to na wzrost dochodowości zakładu. Technologia i jej wdrożenie nie wymaga wysokich nakładów finansowych. W aspekcie społecznym wdrożona technologia przyczyniła się do stworzenia dodatkowych miejsc pracy na poziomie lokalnym.

Wdrożenie realizowano na podstawie umowy licencyjno-wdrożeniowej nr 1/LW/ZJ/2021 z dn. 21.01.2021 r.

Tabela 35.7

Przychody z wdrożenia w 2021 r.	
Jednostka wdrazająca wyniki prac B+R	Kwota w zł dla IBPRS-PIB
1	2
Korab-Garden Sp. z o.o., Kamionka	8 130,00

**UMOWY Z PODMIOTAMI GOSPODARCZYMI I JEDNOSTKAMI
REALIZOWANE W 2021 R.**

Tabela 36

Lp.	Nr i data zawarcia umowy	Nazwa i adres Zleceniodawcy	Temat pracy	Data zakończenia umowy	Przychód z umowy w 2021 r. w zł
1	2	3	4	5	6
1.	11/1/ZP/2003 z dn. 28.04.2003	Jeronimo Martins Polska S.A. ul. Żniwna 5 62-025 Kostrzyn	Badania jakości piwa w ustalonym zakresie parametrów chemicznych i organoleptycznych	czas nieokreślony	49 868,42
2.	11/3/ZO/2003 z dn. 28.04.2003	Jeronimo Martins Polska S.A. ul. Żniwna 5 62-025 Kostrzyn	Badania jakości przetworów z warzyw lub owoców w ustalonym zakresie parametrów fizyczno-chemicznych, organoleptycznych i sensorycznych	czas nieokreślony	ZA 259 880,00 ZO 1 575 405,95 ZM 108 235,00
3.	200 1/ZJ/2003 z dn. 28.04.2003	Jeronimo Martins Polska S.A. ul. Żniwna 5 62-025 Warszawa	Badania jakościowe produktów spożywczych w ustalonym zakresie parametrów chemicznych i organoleptycznych	czas nieokreślony	ZJ 1 122 105,20 ZMT 623 781,00
4.	11/OK/2003 z dn. 28.04.2003	Jeronimo Martins Polska S.A. ul. Żniwna 5 62-025 Kostrzyn	Badania jakości produktów spożywczych w ustalonym zakresie parametrów chemicznych i organoleptycznych	czas nieokreślony	ZK 682 715,59 ZA 109 565,00
5.	21/ZZ/2003 z dn. 12.08.2003	Cargill Polska Sp. z o.o. ul. Pileckiego 63 02-781 Warszawa	Badania parametrów jakości ziarna pszenicy	czas nieokreślony	7 802,99
6.	11/4/ZF/2004 z dn. 15.01.2004	Jeronimo Martins Polska S.A. ul. Żniwna 5 62-025 Kostrzyn	Badania jakości napojów spirytusowych i win	czas nieokreślony	64 705,26
7.	15/ZAŻ/ZZ/2005/63 z dn. 29.05.2005	Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa Warszawa, ul. Poleczki 33	Badania parametrów jakości wybranych produktów	12.2021	ZA 98 000,00 ZZ 15 000,00
8.	8/ZZ/2004 z dn. 20.07.2004	Polskie Zakłady Zbożowe „PZZ” w Krakowie S.A. ul. Ładna 27 31-444 Kraków	Badania parametrów jakości mąki pszennej	czas nieokreślony	8 437,00
9.	21/ZZ/2005 z dn. 22.12.2005	„DRAMIŃSKI” ul. Owocowa 17 10-860 Olsztyn	Doskonalenie urządzeń techniki NIR i wilgotnościomierzy elektrycznych produkowanych przez firmę DRAMIŃSKI	czas nieokreślony	3 910,00

10.	22/ZZ/2005 z dn. 30.12.2005	CEREUS WENA sp. j. ul. Biała 19 87-100 Toruń	Doskonalenie programów kalibracji urządzeń techniki NIR i wilgotnościomierzy elektrycznych oferowanych przez firmę CEREUS WENA	czas nieokreślony	35 592,00
11.	20/ZP/2006 z dn. 21.02.2006	Zakłady Piwowskie „Głubczyce” S.A. ul. I Armii WP 16 48-100 Głubczyce	Analiza procesu technologicznego produkcji piwa, optymalizacja jego parametrów, wdrożenie procedur i nadzór nad ich funkcjonowaniem	czas nieokreślony	12 140,00
12.	22/ZZ/2006 z dn. 20.02.2006	La Lorraine Polska sp. z o.o. ul. Przemysłowa 1 05-100 Nowy Dwór Mazowiecki	Badania związane z doskonaleniem jakości gotowych produktów, określaniem wartości technologicznej surowców oraz precyzji oznaczeń laboratorium zakładowego	czas nieokreślony	29 386,00
13.	200 10/ZJ/2006 z dn. 01.03.2006	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska ul. Jagiellońska 4 97-500 Radomsko	Badania mikrobiologiczne i fizykochemiczne wody oraz wyrobów mleczarskich	czas nieokreślony	26 820,00
14.	27/ZZ/2006 z dn. 21.03.2006	Zamojskie Zakłady Zbożowe Sp. z o.o. ul. Kilińskiego 77 22-400 Zamość	Badania związane z doskonaleniem jakości gotowych produktów, określaniem wartości technologicznej surowców oraz precyzji oznaczeń laboratorium zakładowego	czas nieokreślony	8 740,00
15.	33/ZZ/2006 z dn. 30.03.2006	Przedsiębiorstwo Zbożowo-Młynarskie „PZZ” ul. Stoisław 11 76-031 Mścice	Badania związane z doskonaleniem jakości gotowych produktów, określaniem wartości technologicznej surowców oraz precyzji oznaczeń laboratorium zakładowego	czas nieokreślony	13 153,00
16.	34/ZZ/2006 z dn. 11.04.2006	Gdańskie Młyny i Spichlerze Dr Cordes Meyer Sp. z o.o. ul. Na Ostrowiu 1 80-873 Gdańsk	Badania związane z doskonaleniem jakości gotowych produktów, określaniem wartości technologicznej surowców oraz precyzji oznaczeń laboratorium zakładowego	czas nieokreślony	1 480,00
17.	36/ZZ/2006 z dn. 10.04.2006	PPZ „KAPKA” T. i B. Kapka Sp. j. ul. Przedmieście Błonie 6 23-420 Tarnogród	Badania związane z doskonaleniem jakości gotowych produktów, określaniem wartości technologicznej surowców oraz precyzji oznaczeń laboratorium zakładowego	czas nieokreślony	8 923,00
18.	39/ZAŻ/2006 z dn. 30.05.2006	J.S. Hamilton Poland Ltd. ul. Chwaszczyńska 180 81-571 Gdynia	Badania pozostałości pestycydów fosforoorganicznych w produktach spożywczych oraz przeznaczonych do żywienia zwierząt	czas nieokreślony	48 342,50

19.	40/ZZ/2006 z dn. 21.06.2006	Polskie Młyny S.A. ul. Płochocińska 65 03-044 Warszawa	Badania związane z doskonaleniem jakości gotowych produktów, określaniem wartości technologicznej surowców oraz precyzji oznaczeń laboratorium zakładowego	czas nieokreślony	4 515,00
20.	43/ZZ/2006 z dn. 01.08.2006	Młyn Usługowo- Handlowy Andrzej Żabczyński ul. Młyńska 7 08-450 Łaskarzew	Badania związane z doskonaleniem jakości gotowych produktów, określaniem wartości technologicznej surowców oraz precyzji oznaczeń laboratorium zakładowego	czas nieokreślony	6 012,00
21.	15/ZM/2007 z dn. 12.11.2007	Przedsiębiorstwo Wielobranżowe MULTIMEX 31-532 Kraków	Sprzedaż matki drożdżowej (drożdże winiarskie)	czas nieokreślony	621,56
22.	3002/6/PMC/08 z dn. 02.01.2008	SUDPACK Kłobuck Sp. z o.o. ul. Drukarska 8 42-100 Kłobuck	Badania mikrobiologiczne folii spożywczej	czas nieokreślony	590,00
23.	6/ZP/2008 z dn. 03.11.2008	Kompania Piwowarska S.A. ul. Szwajcarska 11 61-285 Poznań	Kontrola jakości wybranych parametrów surowców i produktów piwowskich	czas nieokreślony	156 740,00
24.	200 2/ZJ/2008 z dn. 10.12.2008	Aflofarm Fabryka Leków Sp. z o.o. 95-054 Ksawerów Aflofarm Farmacja Polska Sp. z o.o. 95-200 Pabianice	Badania jakości zdrowotnej suplementów diety i kosmetyków	czas nieokreślony	17 900,00
25.	200 15/ZJ/2009 z dn. 01.01.2009	Towarzystwo Gospodarcze „BEWA” Sp. z o.o. Rogowiec 97-410 Kleszczów	Badania jakościowe i ustalenie terminów trwałości napojów bezalkoholowych i wód źródłanych	czas nieokreślony	100,00
26.	200 22/ZJ/2009 z dn. 01.01.2009	INTERTEK POLAND Sp. z o.o. Warszawa Laboratorium Badawcze 09-504 Lucień	Badanie zawartości dozwolonych substancji słodzących i konserwujących dodawanych do środków spożywczych	czas nieokreślony	1 852,50
27.	2/ZAŻ/2009 z dn. 02.03.2009 UT/MED/3/2021 z dn. 09.09.2021	Medana Pharma S.A. ul. W. Łokietka 10 98-200 Sieradz Zakł.Farm.Polfarma S.A., ul. Pelplińska 19, 83-200 Satrogard Gdański	Oznaczanie metali ciężkich w suplementach diety i surowcach	czas nieokreślony	6 360,00

28.	5/ZZ/2009 z dn. 30.04.2009	ELEWARR Sp. z o.o. ul. Stawki 2 00-503 Warszawa	Badania związane z doskonaleniem jakości przechowywanego ziarna zbóż, określaniem jego wartości technologicznej oraz precyzji oznaczeń laboratorium zakładowego	czas nieokreślony	36 129,00
29.	6/ZAŻ/2009 z dn. 25.08.2009	Polmos Żyrardów Sp. z o.o. ul. Mickiewicza 1-3 96-300 Żyrardów	Badania parametrów jakości wybranych produktów Polmos Żyrardów	czas nieokreślony	13 700,00
30.	7/ZZ/2010 z dn. 02.08.2010	PSS „SPOŁEM” ul. Rynek Kościuszki 15 15-590 Białystok	Badania związane z doskonaleniem jakości przechowywanego ziarna zbóż, określaniem jego wartości technologicznej oraz precyzji oznaczeń laboratorium zakładowego	czas nieokreślony	1 450,00
31.	24/ZZ/2011 z dn. 28.11.2011	Lajkonik Snacks GmbH Sp. k. ul. J. Piłsudskiego 1 32-050 Skawina	Doskonalenie jakości gotowych produktów oraz określanie wartości technologicznej surowców	czas nieokreślony	5 430,15
32.	7/ZO/2012 z dn. 09.08.2012	Fortuna sp. z o.o. Warszawa ul. Hoża 51	Badania parametrów fizykochemicznych i mikrobiologicznych w przetworach owocowych i warzywnych	czas nieokreślony	26 910,00
33.	3/ZF/2018 z dn. 04.06.2018	Zakład Gastronomiczny CAFETIN ul. Warszawska 126 26-130 Suchedniów	Współpraca w zakresie oznaczania zawartości alkoholu etylowego w nalewkach	czas nieokreślony	800,00
34.	4/ZA/2019 z dn. 29.05.2019 5/ZA/2019 z dn. 29.05.2019	BNI Sp. z o.o. ul. Wąwozowa 6/171 02-796 Warszawa	Oznaczenie zawartości alkaloidów w ziarnie maku (<i>Papaver somniferum</i> L.) i/lub produktach makowych w oparciu o metodę będącą przedmiotem umowy nr 4/ZA/2019	czas nieokreślony	9 800,00
35.	10/ZC/2019 z dn. 09.10.2019	Suedzucker Polska S.A. ul. Muchoborska 6 54-424 Wrocław	Badania fizykochemiczne i mikrobiologiczne cukru białego, środowiska, opakowań, powierzchni autocystern i autosilosów	czas nieokreślony	1 225,00
36.	4/ZO/2020 z dn. 19.10.2020	Natura Cold Press Sp. z o.o. Warszawa	Opracowanie receptur i wykonanie analiz mikrobiologicznych i fizykochemicznych dwóch napojów funkcjonalnych utrwalanych metodą wysokich ciśnień hydrostatycznych	15.02.2021	51 282,00

37.	3/ZMT/ZJ/2020 z dn. 01.06.2020 7/ZMT/ZJ/2021 z dn. 01.06.2021	LIDL Polska Sklepy Spożywcze Sp. z o.o. Sp. k. ul. Poznańska 48 Jankowice 62-080 Tarnowo Podgórze	Prowadzenie badań związanych z oceną jakości towarów oraz oceną informacji zawartych na opakowaniu w odniesieniu do obowiązujących przepisów	06.2022	ZJ 288 326,18 ZMT 295 370,74
38.	8/ZC/2021 z dn. 11.10.2021	Krajowa Spółka Cukrowa S.A. ul. Kraszewskiego 40 87-100 Toruń	Badania i ocena jakości cukru, melasu i wysłodków w Oddziałach Krajowej Spółki Cukrowej S.A. w kampanii cukrowniczej 2021	12.2021	216 500,00
39.	Umowa z dn. 04.01.2021	MicroLife sp. z o.o.	Dystrybucja biopreparatów do kiszzenia pasz produkowanych w IBPRS-PIB	31.12.2021	ZF 43 921,78
40.	1/2021 z dnia 04.01.2021	Piwnica Smaków sp. z o.o. ul. Sarmacka 20/137 02-972 Warszawa	Prace badawczo-rozwojowe w zakresie laboratoryjnej analizy właściwości fizykochemicznych nowych, roślinnych komponentów do produkcji żywności. Analizy porównawcze właściwości skrobi grochowej do innych skrobi	29.01.2021	14 050,00
41.	2/2021 z dnia 12.01.2021	Piwnica Smaków sp. z o.o. ul. Sarmacka 20/137 02-972 Warszawa	Prace badawczo-rozwojowe w zakresie uzyskania wzbogaconego koncentratu białka grochowego	05.02.2021	25 000,00
42.	3/2021 z dn. 24.02.2021	Plant Microbiotics sp. z o.o. z siedzibą w Płuszwowice-Kolonia 64D, 21-008 Jastków	Udostępnienie szczepów: <i>Streptomyces albus</i> KKP 663 <i>Streptomyces olivaceus</i> KKP 664, KKP 1386, KKP 1387 <i>Streptomyces cinnamomeum</i> KKP 1658, <i>Streptomyces mobaraensis</i> KKP 1659 do przeprowadzenia prób i testów, w celu podjęcia decyzji w przedmiocie zawarcia odrębnej umowy licencyjnej.	24.02.2022	1 800,00
43.	4/2021 z dnia 18.03.2021	Proteinrise sp. z o.o. ul. Sarmacka 20/137 02-029 Warszawa	Prace badawczo-rozwojowe w zakresie laboratoryjnej analizy właściwości fizykochemicznych białka grochu po procesie ultrafiltracji	31.03.2021	3 300,00
44.	UPU.22/2020 z dn. 10.11.2020	Instytut Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa – Państwowy Instytut Badawczy w Puławach ul. Czartoryskich 8 24-100 Puławy	Ocena ekstensograficzna ziarna pszenicy w ramach projektu HYPFLO Opracowanie metody wytwarzania produktów piekarniczych o właściwościach hipoalergicznym dla osób z nietolerancją białek pszenicy	11.2021	49 968,00
Razem umowy:					6 193 641,82

ZLECENIA OD PODMIOTÓW GOSPODARCZYCH

Tabela 37

Lp.	Tytuł zadania	Przychody ze zleceń (w zł)
1	2	3
1.	System kontroli jakości produktów, półproduktów i wyrobów gotowych przemysłu owocowo-warzywnego, piekarskiego, tłuszczowego, cukrowniczego, wody, napojowego, spirytusowego, gorzelniczego, ziemniaczanego, wyrobów garmażeryjnych, mięsnych i wędliniarskich dla potrzeb organów kontroli państwowej, producentów, importerów i eksporterów	1 008 598,66
2.	Zastosowanie w przemyśle winiarskim i gorzelnicznym aktywnych szczepów krajowych ras drożdży	30 005,20
3.	System kontroli jakości w krajowym przemyśle piwowarskim, określenie krytycznych punktów kontroli jakości słodu i piwa w wybranych zakładach produkcji słodu i piwa	450 465,00
4.	System kontroli jakości surowców i produktów przemiału ziarna zbóż	479 390,25
5.	System kontroli i poprawy jakości żywności (surowców, produktów, półproduktów spożywczych, wyrobów mleczarskich, wyrobów cukierniczych, lodów, kawy, substancji dodatkowych, napojów funkcjonalnych)	66 295,00
6.	System kontroli jakości cukru, surowców i półproduktów cukrowniczych oraz materiałów pomocniczych	215 029,00
7.	System kontroli jakości preparatów farmaceutycznych	11 150,00
8.	Badania z zakresu ochrony środowiska	7 520,00
9.	Atestacje wilgotnościomierzy i urządzeń techniki NIR	482 020,85
10.	Przyjmowanie i przechowywanie szczepów do depozytu patentowego Kolekcji Kultur Drobnoustrojów Przemysłowych	40 750,00
11.	Konferencje i szkolenia	10 200,00
12.	Inne	10 000,00
Razem:		2 811 423,96

EKSPERTYZY I OPINIE

Tabela 38

Lp.	Tytuł ekspertyzy/opinii	Ekspert	Zleceniodawca	Przychody (w zł)
1	2	3	4	5
1.	Ekspertyza dotycząca wpływu dodatku preparatu LQ-2s/1 do pieczywa	ZK: dr hab. inż. J. Le Thanh-Blicharz	LDP Group sp. z o.o. sp.k. ul. Człuchowska 12a 01-100 Warszawa	8 000,00
2.	Opinia sądowa dotycząca sprawy sygn. akt. XGC 229/18	ZT: dr inż. E. Polak, dr inż. J. Markowska	Sąd Okręgowy w Łodzi, Plac Dąbrowskiego 5, 90-921 Łódź	2 735,56
3.	Opinia sądowa dotycząca sprawy sygn. akt. XGC 229/18	ZT: dr inż. E. Polak, dr inż. J. Markowska	Sąd Okręgowy w Łodzi, Plac Dąbrowskiego 5, 90-921 Łódź	1 157,06
4.	3 opinie/ekspertyzy	ZJ: dr B. Bartodziejska, dr inż. A. Szosland-Fałtyn	Sąd Okręgowy w Krakowie, IX Wydział Gospodarczy, ul. Przy Rondzie 7, 31-547 Kraków	10 000,00
5.	Opracowanie warunków fermentacji alkoholowej odpadów piekarniczych i jakości uzyskanego etanolu	ZG: dr inż. K. Kotarska, mgr inż. W. Dziemianowicz	Fairmile Sp. z o.o.	4 349,28
6.	Określenie podatności na zbiogazowanie wywarów po fermentacji etanolowej odpadów piekarniczych	ZG: dr inż. K. Kotarska, mgr inż. W. Dziemianowicz	Fairmile Sp. z o.o.	1 300,11
7.	Badania nad możliwością wykorzystania na cele nawozowe pofermentu uzyskanego ze zbiogazowania wywaru na bazie pieczywa odpadowego	ZG: dr inż. K. Kotarska, mgr inż. W. Dziemianowicz	Fairmile Sp. z o.o.	3 161,10
8.	Opinia dotycząca badania właściwości antybakteryjnych lamp działających powierzchniowo i /lub o przepływowym działaniu	ZJ: dr inż. A. Szosland-Fałtyn dr B. Bartodziejska	Alufactory sp. z o.o., 55-300 Błonie, ul. Słoneczna 10; Elzab S.A/Grupa Comp S.A., 41-813 Zabrze, ul. Elzab 1; Exolight sp. z o.o., 70-784 Szczecin, ul. Andrzeja Struga 27; Inelektra sp z o.o., 87-100 Toruń, ul. Szeroka 10/12; MBS Bartłomiej Syrek, 95-054 Ksawerów, ul. Klonowa 14; Signify Poland sp. z o.o., 64-920 Piła, ul. Kossaka 150; Signify Poland sp. z o.o., 02-222 Warszawa, Al. Jerozolimskie 195b; Kooptech-Cinema sp. z o.o., 00-992 Warszawa, ul. Jagiellońska 88 bud. 16; Kooptech-Bio sp. z o.o., 00-992 Warszawa, ul. Jagiellońska 88 bud.16; Elkar Krzysztof Kaczmarczyk, 32-650 Kęty, ul. Młynek 38; Eco Light Dominik Ściepko, ul. Portowa 13b, 76-200 Słupsk; Theusled TNC Investments sp. z o.o. sp. k., 02-451 Warszawa,	130 100,41

			<p>ul. Wałowicka 19a; Next Lamps sp. z o.o., 87-800 Włocławek, ul. Krzywa Góra 28; P.P.H.U. Guard Biuro inżynieryjno- architektoniczne Mariusz Małasiewicz, 42-217 Częstochowa, ul. Glogera 15; Paramid 3D Tomasz Wójcik, 02-796 Warszawa, ul. Wąwozowa 25 kol. 29; PXF Lighting, 02-230 Warszawa, ul. Jutrzenki 73; Alfa-Went Piotr Czech, 32-540 Trzebinia, ul. 1 Maja 58, MCG Poland sp. z o.o., 87-100 Toruń, ul. Suwalska 5; Profiline Hygienics, 92-318 Łódź, Al. Marszałka J. Piłsudskiego 133d/420; Ultra-Viol sp. J. Pietras, Purgał, Wójcik; 99-100 Zgierz, ul. Stępowizna 34; Hard Chris Krzysztof Tomera, Ignatki, ul. Kwiatowa 15, 16-001 Kleosin; SCA SRL, via Friuli 5, 29017 Fiorenzuola, Italy; Beauty of Science sp. z o.o., 51-180 Wrocław, ul. Sułkowska 43; Lena-Lighting S.A., 63-000 Środa Wlkp., ul. Kurnicka 52</p>	
9.	Opinia dotycząca wpływu warunków laboratoryjnych oraz poprawności działania sprzętu laboratoryjnego na zasadniczą zmianę procesu produkcyjnego w zakładzie młynarskim	ZZ: dr inż. A. Szafrąńska, dr inż. S. Stępniewska	Młyny Szczepanki sp. z o.o.	3 000,00
10.	Opinia dotycząca możliwości zastosowania nazwy „kasza bulgur” m.in. w świetle przepisów Rozporządzenia (UE) ne 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności	ZZ: dr inż. S. Stępniewska, dr inż. A. Szafrąńska	Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Systemów Jakości	0,00
11.	Opinia w odniesieniu do towaru o nazwie handlowej: „Sok 100% z pomarańczy i mango z soku zagęszczonego i przecieru zagęszczonego wzbogacony w witaminę C	ZO: dr inż. S. Skąpska	Krajowa Informacja Skarbowa, Bielsko-Biała	500,00
12.	Opinia w odniesieniu do towaru o nazwie handlowej: „Sok wieloowocowo-warzywny 100% z dodatkiem witaminy C jabłko-burak-banan-malina”	ZO: dr inż. S. Skąpska	Krajowa Informacja Skarbowa, Bielsko-Biała	500,00
13.	Opinia w odniesieniu do towaru o nazwie handlowej: „Sok wieloowocowy z dodatkiem magnezu oraz witaminy B6, B12 i kwasu foliowego”	ZO: dr inż. S. Skąpska	Krajowa Informacja Skarbowa, Bielsko-Biała	500,00

14.	Opinia w odniesieniu do towaru o nazwie handlowej: „Vitaminka jabłko, marchew, truskawka”	ZO: dr inż. S. Skąpska	Krajowa Informacja Skarbowa, Bielsko-Biała	500,00
15.	Ekspertyza dotycząca obecności <i>Enterobacteriaceae</i> w cukrze białym, cukrze pudrze, skrobi i cukrze Dusting Powder i środowisku w Cukrowni Dobrzelin	ZC: dr inż. hab. A. Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Dobrzelin”	2 500
16.	Ekspertyza dotycząca podsumowania i interpretacji wyników badań kondensatów i wód sflawinowych w aspekcie projektowania oczyszczalni ścieków w Cukrowni Nakło	ZC: dr hab. inż. A. Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Nakło” luty 2021 r.	12 260,00
17.	Ekspertyza dotycząca zawartości kwasu galakturonowego, związków wielkocząsteczkowych ich masy molekularnej i profilu węglowodanowego po hydrolizie kwasem TFA oznaczonych w próbce miazgi z buraka cukrowego.	ZC: dr hab. inż. A. Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Kruszwica” luty 2021 r.	2 500,00
18.	Ekspertyza dot. produktu ubocznego – osadów z czyszczenia i mycia buraków pod kątem ich wykorzystania do prac rekultywacyjnych i makronielacyjnych lub do poprawy jakości ziemi.	ZC: dr hab. inż. A. Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Nakło” lipiec 2021 r.	3 650,00
19.	Ekspertyza dot. produktu ubocznego – osadów z czyszczenia i mycia buraków pod kątem ich wykorzystania do prac rekultywacyjnych i makronielacyjnych lub do poprawy jakości ziemi.	ZC: dr hab. inż. A. Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Malbork” lipiec 2021 r.	3 650,00
20.	Ekspertyza dot. składu chemicznego i wartości technologicznej prób buraków cukrowych pochodzących z Oddziału KSC S.A. "Cukrownia Werbkowice" - Plantacja Bogusława Dziekanowskiego - Czeźniki Kolonia	ZC: mgr inż. T. Sumińska, dr hab. inż. A. Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Werbkowice” październik 2021 r.	1 480,00
21.	Ekspertyza dot. składu chemicznego i wartości technologicznej prób buraków cukrowych pochodzących z Oddziału KSC S.A. "Cukrownia Werbkowice" - Plantacja Brodzica Jasina	ZC: mgr inż. T. Sumińska, dr hab. inż. A. Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Werbkowice” październik 2021 r.	1 480,00
22.	Ekspertyza dot. składu chemicznego i wartości technologicznej prób buraków cukrowych pochodzących z Oddziału KSC S.A. "Cukrownia Werbkowice" - Plantacja Konrada Grzeszczyka - Janki Moniatyckie	ZC: mgr inż. T. Sumińska, dr hab. inż. A. Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Werbkowice” październik 2021 r.	1 480,00

23.	Ekspertyza dot. składu chemicznego i wartości technologicznej prób buraków cukrowych pochodzących z Oddziału KSC S.A. "Cukrownia Werbkowice" - Plantacja Marek Steć, Grabowiec	ZC: mgr inż. T. Sumińska, dr hab. inż. A.Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Werbkowice” październik 2021 r.	1 480,00
24.	Ekspertyza dot. składu chemicznego i wartości technologicznej prób buraków cukrowych pochodzących z Oddziału KSC S.A. "Cukrownia Kruszwica"	ZC: mgr inż. T. Sumińska, dr hab. inż. A.Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Werbkowice” październik 2021 r.	1 480,00
25.	Ekspertyza dot. składu chemicznego i wartości technologicznej prób buraków cukrowych pochodzących z Oddziału KSC S.A. "Cukrownia Nakło"	ZC: mgr inż. T. Sumińska, dr hab. inż. A.Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Nakło” listopad 2021 r.	1 480,00
26.	Ekspertyza dot. składu chemicznego i wartości technologicznej prób buraków cukrowych pochodzących z Oddziału KSC S.A. "Cukrownia Krasnystaw"	ZC: mgr inż. T. Sumińska, dr hab. inż. A.Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Krasnystaw” październik 2021 r.	1 480,00
27.	Ekspertyza dot. składu chemicznego i wartości technologicznej prób buraków cukrowych pochodzących z Oddziału KSC S.A. "Cukrownia Kruszwica"	ZC: mgr inż. T. Sumińska, dr hab. inż. A.Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Kluczewo” listopad 2021 r.	1 480,00
28.	Ekspertyza dot. składu chemicznego i wartości technologicznej prób buraków cukrowych pochodzących z Oddziału KSC S.A. "Cukrownia Kruszwica"	ZC: mgr inż. T. Sumińska, dr hab. inż. A.Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Kruszwica” listopad 2021 r.	1 480,00
29.	Ekspertyza dot. składu chemicznego i wartości technologicznej prób buraków cukrowych pochodzących z Oddziału KSC S.A. "Cukrownia Nakło"	ZC: mgr inż. T. Sumińska, dr hab. inż. A.Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Nakło” listopad 2021 r.	1 480,00
30.	Ekspertyza dot. składu chemicznego i wartości technologicznej główek z buraków cukrowych pochodzących z Oddziału KSC S.A. "Cukrownia Kruszwica"	ZC: mgr inż. T. Sumińska, dr hab. inż. A.Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Kruszwica" listopad 2021 r.	1 480,00
31.	Ekspertyza dot. składu chemicznego i wartości technologicznej prób buraków cukrowych pochodzących z Oddziału KSC S.A. "Cukrownia Kluczewo"	ZC: mgr inż. T. Sumińska, dr hab. inż. A.Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Kluczewo" listopad 2021 r.	2000,00
32.	Badanie próbki osadu fermentacyjnego pod względem aktywności biochemicznej	ZC: dr hab. inż. A.Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Werbkowice” Listopad 2021r.	1500,00
33.	Ekspertyza dot. składu chemicznego i wartości technologicznej prób buraków cukrowych pochodzących z Oddziału KSC S.A. "Cukrownia Krasnystaw"	ZC: mgr inż. T. Sumińska, dr hab. inż. A.Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Krasnystaw" listopad 2021 r.	1 480,00
34.	Ekspertyza i ocena jakości produktu kamień wapienny – pozostałość po odsiewaniu wsadu do pieca, pod kątem wykorzystania jako dodatku do cementu lub do utwardzania nawierzchni	ZC: dr hab. inż. A.Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Nakło” grudzień 2021 r.	8 430,00

35.	Ekspertyza dot. składu chemicznego i wartości technologicznej prób buraków cukrowych pochodzących z Oddziału KSC S.A. "Cukrownia Kluczewo"	ZC: mgr inż. T. Sumińska, dr hab. inż. A.Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Kluczewo” grudzień 2021 r.	1 480,00
36.	Ekspertyza dot. składu chemicznego i wartości technologicznej prób buraków cukrowych pochodzących z Oddziału KSC S.A. "Cukrownia Werbkowice" pobór 1	ZC: mgr inż. T. Sumińska, dr hab. inż. A.Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Werbkowice” grudzień 2021 r.	1 480,00
37.	Ekspertyza dot. składu chemicznego i wartości technologicznej prób buraków cukrowych pochodzących z Oddziału KSC S.A. "Cukrownia Werbkowice" pobór 2	ZC: mgr inż. T. Sumińska, dr hab. inż. A.Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Werbkowice””	1 480,00
38.	Ekspertyza dot. składu chemicznego i wartości technologicznej prób buraków cukrowych pochodzących z Oddziału KSC S.A. "Cukrownia Krasnystaw"	ZC: mgr inż. T. Sumińska, dr hab. inż. A.Baryga	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Krasnystaw”	1 480,00
39.	Ekspertyza dotycząca zawartości profilu węglowodanów wolnych, w tym rafinozy oraz profilu mas cząsteczkowych związków polisacharydowych w próbce miazgi główek z buraka cukrowego.	ZC: dr hab. inż. A.Baryga mgr inż. T. Sumińska,	KSC S.A. Oddział „Cukrownia Kruszwica”	4 390,00
40.	Opinia dotycząca interpretacji wyników podstawowego składu chemicznego kabanosów, kielbasy salami oraz kielbasy krakowskiej parzonej	ZMT: dr inż. P. Szymański	Agro-Handel sp. z o.o. Mościszki 18, 64-010 Krzywiń	w ramach podpisanych umów know-how
41.	Opinia dotycząca interpretacji wyniku oznaczenia fosforu dodanego w asortymencie polędwiczki wieprzowe luz, które zostało wykonane przez Wojewódzki IJHAR Olsztynie	ZMT: dr inż. P. Szymański	Zakłady Mięsne Łuków S.A. ul. Przemysłowa 15 21-400 Łuków	w ramach podpisanych umów know-how
42.	Ekspertyza dotycząca określenia właściwości fizykochemicznych oraz taryfikacji towarowej próbki towaru o nazwie Animal Fat, kat. 3	ZMT: dr hab. inż. S. Ptasznik, prof. IBPRS	Śląski Urząd Celno-Skarbowy w Katowicach , III Referat Realizacji w Cieszynie	800,00
43.	Ekspertyza dotycząca wpływu dodatku preparatu LQ-2s/1 do pieczywa	ZK: dr inż. J. Le Thanh-Blicharz	LDP Group sp. z o.o., ul. Człuchowska 12a, Warszawa	8 000,00
Razem				242 163,52

Tabela 39.1

WYNIKI PRAC BADAWCZYCH PRZEKAZANE DO UPOWSZECHNIENIA w roku sprawozdawczym	
Zadanie upowszechnieniowe: <p style="text-align: center;">Grupa Operacyjna „Sery Zagrodowe”</p>	
Forma upowszechnienia: <p style="text-align: center;">Audycja telewizyjna</p>	
Nazwa i adres jednostki upowszechniającej:	
Śląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Częstochowie	
Miejsce upowszechnienia: <p style="text-align: center;">TVP3 Katowice telewizja regionalna 08.07.2021 r. i 19.12.2021 r.</p>	
Prace badawcze wchodzące w skład zadania upowszechnieniowego	
Tytuł pracy (symbol)	Rok zakończenia prac naukowo – badawczych
Wytwarzanie serów zagrodowych z mleka krowiego i koziego w województwie śląskim we współpracy z Instytutem Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego jako innowacja produktowa, procesowa, technologiczna i marketingowa". <i>Projekt finansowany na podstawie umowy 00021.DDD.6509.00044.2019.12, realizowany z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.</i>	2023
Śruta rzepakowa w żywieniu trzody chlewnej”, <i>Projekt finansowany na podstawie umowy 00043.DDD.6509.00042.2019.12, realizowany z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.</i>	

WYNIKI PRAC BADAWCZYCH PRZEKAZANE DO UPOWSZECHNIENIA w roku sprawozdawczym	
Zadanie upowszechnieniowe: <p style="text-align: center;">Sprawozdanie z wykonanych badań oraz poradnik do produkcji wyrobów mięsnych z wykorzystaniem octu owocowego - opublikowano na stronie internetowej Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego – Państwowy Instytut Badawczy w zakładce „Projekty i programy”.</p> Za pośrednictwem CDR-u i ODR-ów udostępniony zostanie poradnik do produkcji wyrobów mięsnych z wykorzystaniem octu owocowego.	
Forma upowszechnienia: Artykuł	
Nazwa i adres jednostki upowszechniającej:	
Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego – Państwowy Instytut Badawczy, Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu	
Miejsce upowszechnienia: Rezultaty projektu w formie sprawozdania oraz poradnika do produkcji wyrobów mięsnych z wykorzystaniem octu owocowego są udostępnione na stronie Instytutu w zakładce „Projekty i programy”.	
Prace badawcze wchodzące w skład zadania upowszechnieniowego	
Tytuł pracy (symbol)	Rok zakończenia prac naukowo – badawczych
Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: Optymalizacja technologii procesów przetwórstwa mięsa, mleka i produktów akwakultury z jednoczesnym wydłużeniem trwałości przechowalniczej. Opracowanie zbioru wytycznych w formie przewodnika dla producentów. Temat: Technologia produkcji ekologicznych wyrobów mięsnych z dodatkiem octu owocowego” (210-04)	08.04.2021- 15.11.2021

Tabela 39.3

WYNIKI PRAC BADAWCZYCH PRZEKAZANE DO UPOWSZECHNIENIA w roku sprawozdawczym	
Zadanie upowszechnieniowe:	
Doskonalenie jakości produktów produkcji cukru w cukrowniach Krajowej Spółki Cukrowej S.A.	
Forma upowszechnienia:	
Sprawozdanie z pracy przekazanej do upowszechnienia - Praca o symbolu 506-01-ZC 169, Seminarium dla kadry technicznej i technologicznej cukrowni nt: Jakość chemiczna cukru, melasu i wysłodków buraczanych z kampanii 2020/2021 (maj 2021 r. w Kruszwicy)	
Nazwa i adres jednostki upowszechniającej:	
Krajowa Spółka Cukrowa S.A. ul. Kraszewskiego 40, 87-100 Toruń.	
Miejsce upowszechnienia:	
7 cukrowni wchodzących w skład KSC S.A.	
Prace badawcze wchodzące w skład zadania upowszechnieniowego	
Tytuł pracy (symbol)	Rok zakończenia prac naukowo – badawczych
Doskonalenie technologii produkcji cukru i ochrony środowiska w cukrowniach Krajowej Spółki Cukrowej S.A. (symbol 506-01-ZC 169)	2020

LICENCJE, „KNOW-HOW”, itp.

Tabela 40

Lp.	Tytuł pracy	Nazwa Kupującego/Numer umowy	Kwota w zł
1	2	3	4
1	1. Interpretacja prawa żywnościowego krajowego i Unii Europejskiej.	„TARCZYŃSKI” S.A., Ujeździec Mały 1/502/19	3 000,00
2	2. Zasady znakowania mięsa i produktów mięsnych.	Sławski Zakład Przetwórstwa Mięsa i Drobiu „Balcerzak i Spółka” Sp. z o.o., Sława 18/502/19	1 500,00
3	3. Technika i technologia produkcji z mięsa czerwonego i drobiowego: wędlin, wyrobów garmazeryjnych i konserw.	Firma Handlowo-Konsultingowa „Wipol” sp. z o.o. Gdynia 9/502/18 (aneks 2)	1 000,00
4	4. Technika i technologia wędzenia zapewniająca minimalizację poziomu skażenia produktów spożywczych wielopierścieniowymi węglowodorami aromatycznymi (WWA).	Zakłady Mięsne „PEKPOL Ostrołęka” S.A. 24/502/19	1 500,00
5		Zakład Przetwórstwa Mięsa Roman Aniołkowski i Ewa Aniołkowska Sp. J., Grudziądz 25/502/19	1 500,00
6		„DUBIMEX” Zakład Przetwórstwa Mięsnego Sp. J. Zygmunt Dubielak, Gostynin 29/502/19	1 500,00
7		Mróz S.A., Borek Wielkopolski 25/505/19	3 000,00
8	6. Stosowanie dozwolonych substancji dodatkowych dopuszczonych w produkcji przetworów mięsnych i drobiowych.	Agro-Handel Sp. z o.o., Krzywiń 10/680/20	1 500,00
9		"JK" Sp. z o.o., Zakład Mięsny "Jasiołka", Lublin 18/680/20	1 500,00
10	7. Postępowanie przedubojowe z żywcem oraz technika i technologia uboju i rozbioru.	Zakłady Mięsne „BYSTRY” Sp. z o.o. Sp. k., Swarzędz 14/680/20	1 000,00
11		Polskie Mięso i Wędliny ŁUKOSZ Sp. z o.o., Chybie 23/680/20	1 500,00
12	8. Obiektywna klasyfikacja poubojowa tusz.	Zakłady Mięsne „SKIBA” Andrzej Skiba S.A., Chojnice 11/680/20	1 500,00
13	9. Technika i technologia wychładzania, zamrażania rozmrażania i przechowywania surowca mięsnego	Zakłady Mięsne Łuków S.A. Łuków 2/680/21	2 000,00
14		Lukullus sp. z o.o. 1/680/21	1 500,00
15		Zakłady Mięsne HAGA PLUS Sp. z o.o., Jastrzębie Zdrój 3/680/21	1 500,00

16	produktów mięsnych	Masarnia Ubojnia „ZEMAT” Zdzisław Trościańczyk i Spółka Sp. J., Wołyń 5/608/21	3 000,00
17	Przedmiotem umowy jest licencja wyłączna na korzystanie z wynalazku w zakresie niezbędnym do zrealizowania projektu i wyłącznie na obszarach: napój grochowy, komponent grochowo-błonnikowy-białkowy	Wellpod sp. z o.o. umowa z 30.12.2020, aneks z 18.05.2021	10 000,00
18	Licencja do wyłącznego wykorzystania szczepu drożdży <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Wiśnia 1 KKP 148	Browin sp. z o.o. sp.k. umowa z 11.06.2021	5 000,00
19	Udzielenie wyłącznej licencji na zastosowanie w procesie kiszenia ogórków „Bakteryjnej kultury starterowej do kiszenia ogórków” na podstawie wdrożonego patentu udzielonego przez Urząd Patentowy RP	Firma Bracia Urbanek Andrzej i Jacek Urbanek Sp. j., Łowicz Umowa: 1/LW/ZF/2016 z dn. 16.05.2016 r.	91 350,00*
20	Udzielenie licencji pełnej niewyłącznej na korzystanie ze szczepu kolekcyjnego <i>Lactobacillus plantarum</i> KKP 825	Cedrob S.A. umowa z 29.11.2019 r.	4 850,00
21	Udzielenie licencji pełnej niewyłącznej na korzystanie ze szczepu kolekcyjnego <i>Lactobacillus plantarum</i> KKP 825	Biodec sp. z o.o. umowa z 20.07.2021 r.	10 000,00
22	Udostępnienie technologii i drobnoustrojów do produkcji octu owocowego z soków z czarnej porzeczki i aronii oraz wprowadzenie do obrotu octu owocowego z soków z czarnej porzeczki i aronii	Korab-Garden sp. z o.o. 1/LW/ZJ/2021	8 130,00*
Razem:			157 330,00

* wykazano również w tab. 37 Zadania wdrożeniowe realizowane w roku sprawozdawczym

DZIAŁALNOŚĆ UPOWSZECHNIAJĄCA NAUKĘ – KOSZTY

Tabela 41

Lp.	Rodzaje działalności	Koszty ogółem w zł	Dotacja MEiN w zł
1	2	3	4
1.	Działalność wydawnicza	1 406,50	-
2.	Tworzenie, zakup i utrzymywanie baz i banków danych	-	-
3.	Prenumerata czasopism krajowych	5 875,77	-
4.	Prenumerata czasopism zagranicznych	-	-
5.	Zakup a) książek b) norm	1105,95 2 621,31	- -
6.	Zakup oprogramowania i łączność komputerowa	133 037,83	-
7.	Organizacja konferencji, targów, konkursów i przedsięwzięć promocyjnych	202 075,91	-
Razem:		346 123,27	-