

WSPÓŁPRACA NAUKOWO-BADAWCZA ZAKŁADU DROBIARSTWA I ZAKŁADU TECHNIKI JĄDROWEJ W ROLNICTWIE

Jan Zabielski

W połowie lat 70 – tych ubiegłego wieku na Wydziale Technologii Żywności działały, oprócz innych, dwie jednostki naukowo-badawcze i dydaktyczne ściśle współpracujące ze sobą. Były nimi Zakład Drobiarstwa kierowany przez Pana Prof. dr hab. Adama Niewiarowicza w strukturze Instytutu Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego oraz Zakład Techniki Jądrowej w Rolnictwie pod kierunkiem Prof. dr hab. Włodzimierz Fiszera.

Od roku 1976 obydwie jednostki podjęły ścisłą współpracę przy realizacji resortowego problemu badawczego II/8 MNSzWiT „Raduryzacja mięsa drobiowego”. Było oczywiste, że czteroletnie badania nad radiacyjną higienizacją mięsa drobiowego nie mogły być realizowane bez intensywnej współpracy z kierowanym przez Pana Profesora Niewiarowicza Zakładem Drobiarstwa. Już w tym okresie zakład miał wyróżniające się zarówno w kraju, jak i zagranicą osiągnięcia naukowe w zakresie przetwórstwa drobiu i produktów drobiarskich.

Konsekwencją ścisłej współpracy było pozyskanie w latach 80-tych przez Zakład Technologii Drobiarstwa Akademii Rolniczej w Poznaniu środków na badania w ramach Centralnego Projektu Badawczo-Rozwojowego CPBR 10.13. "Metody radiacyjne w rolnictwie". Obszar współpracy badawczej obejmował radiacyjną higienizację mrożonych i suszonych przetworów z jaj. Koordynatorem całości projektu był Pan Profesor Włodzimierz Fiszer, Kierownik Katedry Techniki Jądrowej w Rolnictwie, która wówczas była już włączona w strukturę Wydziału Technologii Żywności.

Efekty współpracy w okresie lat 70-tych i 80-tych pomiędzy jednostkami mogą być oceniane zarówno w kategoriach osiągnięć naukowych – dydaktycznych, jak i aplikacyjnych. Wyniki badań prezentowano na sympozjach naukowych drobiarskich i tych organizowanych przez Międzynarodową Agencję Energii Atomowej – w Holandii, Kanadzie, Stanach Zjednoczonych, Austrii, Francji i innych. Opublikowano kilkadziesiąt prac, głównie w języku angielskim, w tym kilkanaście w renomowanych czasopismach naukowych.

Przy współpracy obydwu jednostek zrealizowano kilkadziesiąt prac dyplomowych – magisterskich i inżynierskich. Zrealizowane zostały dwie prace doktorskie, a w 1991 roku Pan Profesor Niewiarowicz był recenzentem rozprawy habilitacyjnej adiunkta Katedry Techniki Jądrowej na temat technologicznych i biofizycznych skutków napromieniania mięśni piersiowych kurcząt brojlerów.

Wymienione wyżej projekty badawcze zaowocowały opracowaniem dla praktyki warunków radiacyjnej higienizacji mięsa drobiu i mrożonej masy jajecznej jako alternatywnych metod zabezpieczania stanu higienicznego i trwałości tych produktów.

Inicjowana i wspierana przez Pana Profesora Niewiarowicza współpraca naszych Katedr była kontynuowana nawet po Jego odejściu w 1993 roku. W 1998 roku Katedra Techniki Jądrowej w Rolnictwie uzyskała grant amerykański PL-ARS-279,Fg-Po-96-4 US Department of Agriculture „An Approach to the Identification of Irradiated Meats”, gdzie obiektem badawczym były mięśnie piersiowe tuszek kurcząt. W realizacji badań ważny udział mieli pracownicy Katedry Technologii Produktów Drobiarskich.

Od końca lat 90-tych w naukach o żywności daje się zaobserwować wyraźny trend w kierunku rozwoju systemowego podejścia do jakości i bezpieczeństwa. Dlatego w roku 2002 obydwie Katedry, to jest Technologii Produktów Drobiarskich i Techniki Jądrowej w Rolnictwie dokonały integracji jednostek, tworząc Katedrę Zarządzania Jakością Żywności, z dwoma zakładami: Zapewnienia Jakości i Bezpieczeństwa Żywności oraz Sterowania Procesami Produkcyjnymi. Rozszerza się obszar badań, ale nadal mięso drobiowe i produkty drobiarskie stanowią zasadniczy obiekt badawczy. Trzeba z całą mocą podkreślić, że ta ewolucja była możliwa i jest dalej odległym w czasie skutkiem współpracy Zakładu Techniki Jądrowej z lat 70-tych i 80-tych z Zakładem Drobiarstwa kierowanym przez Pana Profesora Niewiarowicza, a później Katedrą Technologii Produktów Drobiarskich, pod kierunkiem Prof. Jacka Kijowskiego.

Współcześnie obszar technologiczny prac badawczych i promocyjnych jest systematycznie rozszerzany o systemy zarządzania jakością, w tym także elementy prognozowania zmian jakości, przemysłowych zastosowań technik statystycznych i coraz częściej zagadnienia środowiskowe i prawa żywnościowego. Zespół Katedry kierowanej przez Prof. Jacka Kijowskiego tworzy czterech samodzielnych pracowników naukowych, pięcioro adiunktów, troje doktorantów, czterech bardzo doświadczonych zawodowo pracowników naukowo-technicznych. Swoją pomocą i doświadczeniem wspiera Katedrę emerytowany Profesor Włodzimierz Fiszer. Należy podkreślić, że w ostatnim dziesięcioleciu wszyscy członkowie zespołu katedry uzupełniali swoją wiedzę w obszarach systemów zarządzania jakością i posiadają liczne certyfikaty potwierdzające nowo nabyte kompetencje merytoryczne.

Rok 2002 to nie tylko data integracji i utworzenia nowej jednostki, ale też uruchomienia Studium Podyplomowego Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności i początku współpracy z Ośrodkiem Doskonalenia Kompetencji Personelu Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji w Warszawie. Dotychczas prawie 600 absolwentów zdobyło wiedzę i kompetencje w zakresie zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.