

VEIKLOS ATASKAITA

2012



KAUNO TECHNOLOGIJOS UNIVERSITETAS
MAISTO INSTITUTAS

01

Faktai ir
skaičiai

4-5 psl.

02

Studijos

6-7 psl.

Neformalus švietimas

Dėstytojų potencialas

03

Mokslas ir
inovacijos

8-21 psl.

2012 m. mokslo ir
inovacijų strateginiai
prioritetai, plėtros kryptys

Mokslinių tyrimų tematika

Mokslo infrastruktūra

MTEP projektai

Renginiai

Publikacijos, išleistos
knygos

Tyrėjų potencialas

Apdovanojimai, narystė
tarptautinėse ir kitose
organizacijose

Bendradarbiavimas

04

Poveikis regionui
ir šalies raidai

22-23 psl.

05

Strateginės
įžvalgos

24-25 psl.

06

Svarbiausi
metų įvykiai

26-27 psl.

01

Faktai ir skaičiai

Studentai



Studijų kryptys



Akademiniai darbuotojai





Publikacijos



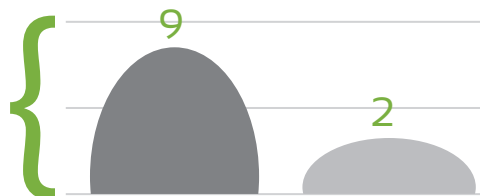
Publikacijos, indėlis



Iš jų straipsniai Thomson Reuters Web of Knowledge sąrašo leidiniuose su citavimo indeksu, indėlis

Mokslo projektai

11
Mokslo projektų



Nacionaliniai mokslo projektai

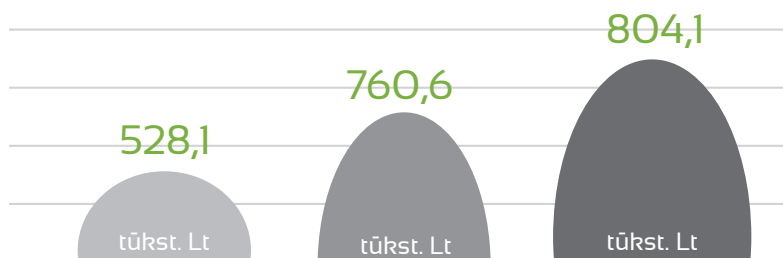
Tarptautiniai mokslo projektai

95,8
tūkst. Lt

MTEP projektų su ūkio subjektais pajamos
(MTEP projektai, kur tiesioginis naudos gavėjas yra ūkio subjektas)

Finansavimo šaltiniai

2092,8
tūkst. Lt



Valstybės biudžeto asignavimai

Iplaukos už teikiamas paslaugas

Projektinės lėšos

02

Studijos



Neformalus švietimas

Spalio 26 d. institute surengtas seminaras „Technologinio proceso įtaka natūraliai susidarančios glutamo rūgšties kiekiui mėsos gaminiuose ir jos poveikis gaminių juslinei kokybei bei priimtinumui“. Dalyvavo 25 atstovai iš maisto pramonės įmonių ir Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos.

Maisto įmonių mikrobiologams ir kitiems specialistams surengti mokymai: „Nauji mikrobiologinių tyrimų metodai“ (birželio 15 d., birželio 21 d., liepos 18 d., spalio 3–5 d. – įvairių įmonių darbuotojams); „Inhibitorių piene nustatymo metodai“ (spalio 25 d. – AB „Rokiškio sūris“ darbuotojams).

Vykdant projektą „Išskirtinės kokybės pieno gaminių gamybos ūkyje mokslo žinių ir inovacinės praktikos sklaida“ (vadovas dr. A. Šarkinas, ŽŪM, 2012–2013 m.) atlikti 5 parodomieji bandymai, organizuotos 5 lauko dienos žemės ūkio darbuotojams ir 5 lauko dienos konsultantams, surengta 10 seminarų. Parengtas 1 informacinis lapelis ir 1 straipsnis respublikinėje spaudoje, taip pat vienas rekomendacijų komplektas.

Dėstytojų potencialas

Vyresnieji mokslo darbuotojai (technologijos mokslai, chemijos inžinerija): 1 habilituotas daktaras (Joana Šalomskienė), 6 daktarai (Galina Garmienė, Irena Mačionienė, Aldona Mieželienė, Gitana Alenčikienė, Algirdas Liutkevičius, Antanas Šarkinas).

03

Mokslas ir inovacijos



2012 m. strateginiai prioritetai, plėtros kryptys

Instituto mokslo ir inovacijų strateginiai prioritetai:

- aktyviai dalyvauti moksliniuose projektuose, ypač nacionalinėje mokslo programoje „Sveikas ir saugus maistas“;
- aktyviai bendradarbiauti su ūkio subjektais atliekant mokslinius tyrimus;
- sudaryti sąlygas visų pakopų studentams atlikti mokslinius tyrimus instituto laboratorijose.

2013 m. plėtojant mokslinę veiklą planuojama stiprinti instituto mokslo ir inovacijų strateginius prioritetus. Numatomi tyrimai šiose srityse:

- tirti technologinių veiksnių įtaką benzenkarboksirūgšties rūgšties susidarymui mėsos gaminiuose;
- tirti lietuviškų žuvies gaminių saugumą histamino atžvilgiu;
- toliau tirti augalų virusinės kilmės ligų sukėlėjų paplitimą, identifikuojant juos ELISA ir PGR metodais, toliau vykdyti tyrimus su uoginėmis kultūromis ir daržovėmis, laboratorinius bandymus su dekoratyviniais ir indikatoriniais augalais;
- tirti biologiškai aktyvių medžiagų savybes, stabilumą ir įtaką maisto matrioms ir žmonių sveikatai;
- tirti skaidulinės maisto medžiagos chitozano įtaką kompleksiniams fizikiniams cheminiams, mikrobiologiniams ir jusliniams duonos kokybės rodikliams technologiniam procesui;
- tirti kombinuoto fermentinių preparatų (transgliutaminazės, proteolitinių fermentų) naudojimo perspektyvumą tobulinant ir kuriant baltyminių maisto produktų gamybos ir šaldymo technologijas;
- tęsti pieno rūgšties bakterijų ir kitų mikroorganizmų kolekcijos palaikymo tyrimų programą „Maisto mikroorganizmų veiklos analizė, jų nustatymo metodų kūrimas bei tobulinimas“.

Mokslinių tyrimų tematika

Instituto mokslinės veiklos pirmoji kryptis – „Maisto kokybės ir saugos valdymo ir užtikrinimo sistemų moksliniai tyrimai“; antroji kryptis – „Geros kokybės ir sveiko maisto technologijų moksliniai tyrimai“.

Pagal pirmąją kryptį vykdyta:

- programa iš biudžeto asignavimų „Maisto mikroorganizmų veiklos analizė, jų nustatymo metodų kūrimas bei tobulinimas“ (vadovė – habil. dr. J. Šalomskienė);
- programa „Maisto produktų kokybės gerinimo bei saugos užtikrinimo moksliniai tyrimai ir eksperimentinė plėtra“ (vadovė – dr. G. Garmienė).

Pagal antrąją kryptį vykdyta:

- programa iš biudžeto asignavimų „Maisto veikliųjų medžiagų chemijos ir biotechnologijos mokslinė ir taikomoji plėtra“ (vadovas – dr. A. Liutkevičius);
- programa „Maisto mikroorganizmų veiklos analizė, jų nustatymo metodų kūrimas bei tobulinimas“ (vadovė – habil. dr. J. Šalomskienė). Pirmas darbas – „Šaldymo ir terpės sudėties poveikio mikroorganizmams nustatymas“ (vadovas – dr. A. Šarkinas). Antras darbas – „Pieno rūgšties bakterijų antimikrobinio aktyvumo nustatymas“ (vadovė – dr. I. Mačionienė). Trečias darbas – „Bacillus cereus, išskirtų iš maisto gaminių, savybių nustatymas“ (vadovė – habil. dr. J. Šalomskienė). Ketvirtas darbas – „Užterštumo Bacillus genties bakterijomis poveikio kvietinės duonos kokybei nustatymas“ (vadovė – dr. L. Vaičiulytė-Funk).
- programa „Maisto produktų kokybės gerinimo bei saugos užtikrinimo moksliniai tyrimai ir eksperimentinė plėtra“ (vadovė – dr. G. Garmienė). 2012 m. programa buvo vykdoma atliekant 3 darbus. Pirmas darbas – „Technologinių veiksmų įtaka benzoinės rūgšties susidarymui mėsos gaminiuose“ (vadovė – dr. I. Jasutienė). Antras darbas – „Lietuviškų žuvies gaminių sauga histamino atžvilgiu“ (vadovė – dr. G. Zaborskienė). Trečias darbas – „Virusų paplitimas bei jų įvairovė kai kuriose žemės ūkio kultūrose, jų identifikavimas imunofer-

mentiniais ir polimerinės grandinės reakcijos metodais“ (vadovė – dr. J. Stankienė).

- o programa „Maisto veikliųjų medžiagų chemijos ir biotechnologijos mokslinė ir taikomoji plėtra“ (vadovas – dr. A. Liutkevičius). 2012 m. programa buvo vykdoma atliekant 3 darbus. Pirmas darbas – atlikti tyrimus papildant maisto gaminius (lydytą sūrį, majonezą, tepamąją varškę) sveikatai palankiomis savybėmis pasižyminčia veikliąja skaiduline maisto medžiaga chitozanu, nustatyti šios medžiagos įtaką kompleksiniams gaminių kokybės rodikliams (vadovas – dr. A. Liutkevičius). Antras darbas – tirti pieno fermentacijos transglutaminaze ir proteolitiniais fermentiniais preparatais procesą ir šaldymo įtaką proceso eigai, baltyminių struktūrų susidarymui bei savybėms (vadovas – dr. R. Narkevičius). Trečias darbas – atlikti mokslinės-techninės informacijos analizę apie NaCl ir kitų Na junginių naudojimą mėsos, pieno ir duonos gaminiuose, nustatyti ir įvertinti pramoninės gamybos mėsos, pieno ir duonos gaminių, kuriuose yra daugiausia natrio, asortimentą (vadovas – inž. E. Juodišius).

Mokslo infrastruktūra

Turima įranga:

- o dujinio chromatografo Shimadzu GC-17A kolonėlė ir liepsnos jonizacinis detektorius WFID-17 ver.2/3 su srautų kontrolės įrenginiu H2/orui ir kompleksinėmis detalėmis, įgalinantis tirti maisto produktų riebalinės fazės riebalų rūgščių kokybinę ir kiekybinę sudėtį, kartu ir transizomerų kiekį;
- o automatinis prietaisas Rancimat riebalų indukciniam periodui ir oksidaciniam stabilumui nustatyti;
- o mažų deformacijų reometras Carrio-med CSL100 klampiai elastingų maistinių matricų reologinėms savybėms tirti.

Technologiniams procesams modeliuoti ir pusiau gamybiniais tyrimams vykdyti įsigyti pieno produktų gamybos įrenginiai: universalus programuojamasis katilas, mažo našumo separatorius, mažo našumo periodinio veikimo sviesto muštuvas, polistiroli-

nių indelių uždarymo užlydant įrenginys.

Įsigyta mažo našumo maisto žaliavų rūkymo terminio apdorojimo įranga.

2012 m. nuomota dezinfekcijos įranga Sterinis®. Aparatas buvo naudojamas vykdančiam NMA finansuojamą projektą „Išskirtinės kokybės pieno gaminių gamybos ūkyje mokslo žinių ir inovacinės praktikos sklaida“ ir atliekant parodomuosius bandymus, taip pat demonstruojamas seminarų metu.

Mikrobiologijos laboratorija turi visą laboratorijai reikalingą įrangą, nurodytą LST EN ISO 7218:2007 „Maisto ir pašarų mikrobiologija. Mikrobiologinių tyrimų bendrieji reikalavimai ir rekomendacijos“. Ši įranga naudojama iš biudžeto ir kitų finansavimo šaltinių finansuojamiems darbams atlikti, demonstruojama laboratorijoje vedamų kursų ir seminarų metu.

2012 m. laboratorija pradėjo taikyti pirosekvenavimo metodą genetiniams tyrimams. Panaudota naujai (2011 m.) įsigyta įranga: nukleorūgščių skyrimo automatas QIAcube; amplifikavimo įranga GTQ-Cycler 96; genetinis analizatorius su kompiuterine programa mikroorganizmams identifikuoti PyroMark Q24 system.

Maisto tyrimų centre, akredituotame pagal tarptautinį standartą LST EN ISO/IEC 17025:2005 „Tyrimų, bandymų ir kalibravimo laboratorijų kompetencijai keliami bendrieji reikalavimai“, atliekami nepriklausomi cheminiai ir mikrobiologiniai ūkio subjektų ir kitų institucijų užsakovieji tyrimai, suteikiantys užsakovui informaciją apie gaminamo produkto ar žaliavos kokybę ir saugą. Kadangi akredituotos įstaigos išduoti tyrimo dokumentai pripažįstami Europos Sąjungos erdvėje, tai leidžia gamintojams eksportuoti savo produkciją be papildomų tyrimų kitose šalyse.

Teikiamos paslaugos:

- konsultacijos ir tyrimai maisto gaminių cheminės falsifikacijos nustatymo klausimais;
- kursai, seminarai, mokymai maisto gaminių fizikinės cheminės kontrolės ir kokybės užtikrinimo laboratorijoje klausimais;
- konsultacijos ir tyrimai maisto gaminių saugaus vartojimo terminui nustatyti;
- tyrimai maistingumui ir energinei vertei nustatyti pagal reglamentą 1169/2011;

- biologiškai vertingų maisto žaliavų, medžiagų, technologinių procesų, laikymo sąlygų, pakuotės įtakos maisto produktų ir gėrimų kokybei tyrimai, funkcionaliojo, ekologiško ir išskirtinės kokybės maisto tyrimai, naujų produktų kūrimas;
- baltymų koncentratų panaudojimo maisto produktų gamyboje tyrimai;
- beatliekės technologijos, išrūgų panaudojimo vertingų maisto produktų gamybai tyrimai;
- maisto produktų kokybės ir saugos tyrimai;
- švietėjiška veikla naujos maisto perdirbimo technikos ir technologijų, ekologiško, išskirtinės kokybės maisto, funkcionaliojo maisto bei maisto kokybės ir saugos klausimais;
- žaliavos, technologinio proceso, pakuotės, laikymo sąlygų ir kitų veiksnių įtakos maisto produktų ir gėrimų jauslinei kokybei, jų priimtinumui ir teikiamam pirmumui vertinimas;
- ryšio tarp juslinių ir instrumentinių tyrimų duomenų įvertinimas;
- modelių sistemų ir maisto produktų tekstūros jausliniai ir instrumentiniai tyrimai;
- įvairių veiksnių įtakos jausliniam pajautimui ir suvokimui tyrimai;
- maisto matricų tekstūros priklausomybės nuo jų formavimosi sąlygų tyrimai;
- tyrimo metodų ir procedūrų kūrimas ir tobulinimas;
- vertintojų grupės įmonėse rengimas, kalibravimas ir profesionalumo palaikymas;
- NEBA – gaminamas ir realizuojamas žalio pieno konservantas;
- maisto produktų ir vandens mikrobiologinės analizės (laboratorija dalyvauja KTU Maisto instituto Maisto tyrimų centro, akredituoto pagal LST EN ISO/IEC 17025 reikalavimus, veikloje;
- kursai ir mokymai maisto perdirbimo įmonėms ir vandens tyrimo laboratorijoms.

MTEP projektai

Nacionaliniai projektai

- Nacionalinė mokslo programa „Sveikas ir saugus maistas“. Biologiškai aktyvių medžiagų savybių, stabilumo, įtakos maisto matricoms ir žmonių sveikatai tyrimai. Darbo vadovas dr. A. Liutkevičius. Trukmė 2012–2015 m.
- „Antimikrobiškai aktyvių pieno rūgšties bakterijų filogenetinė analizė ir atranka raugų gamybai“. Projekto vadovas – habil. dr. J. Šalomskienė. Projekto partneris – Gamtos tyrimų centro Botanikos institutas. Trukmė 2011 m. spalio 1 d.– 2015 m. gruodžio 31 d.
- „Tarprūšiniai sodo augalų hibridai – naujas antocianinų šaltinis (HIBRIDAI)“. Projekto vadovas – dr. A. Šarkinas. Trukmė 2011 m. spalio 1 d.– 2013 m. gruodžio 31 d.
- „Gyvūnų mitybos technologijos kūrimas gauti pagerintos biologinės vertės mėsą, pieną ir kiaušinius“. KTU Mal dalies vadovė – dr. A. Miežilienė. 2011–2015 m.
- „Išskirtinės kokybės pieno gaminių gamybos ūkyje mokslo žinių ir inovacinės praktikos sklaida“ Vadovas – dr. A. Šarkinas. ŽŪM. Trukmė 2012–2013 m.
- Biologiškai vertingų pieno baltymų koncentratų įtakos mažo riebumo raugintų pieno produktų biologinei vertei ir vartotojiškoms savybėms tyrimas. Vadovas – dr. A. Liutkevičius. ŽŪM. Trukmė 2011–2012 m.
- Nustatyti technologinio proceso įtaką natūraliai susidarančios glutamo rūgšties kiekiui mėsos gaminiuose ir jos poveikį gaminių juslinei kokybei bei priminumui. Vadovė – dr. G. Garmienė. ŽŪM. Trukmė 2011–2012 m.
- Biologinių ir fizikinių cheminių metodų taikymo žuvų produktų saugai užtikrinti tyrimai. Darbo vadovas – dr. R. Narkevičius. ŽŪM, NMA. Trukmė 2012–2013 m.
- „Naujai rengiamų ES, Codex Alimentarius komisijos ir kitų tarptautinių standartų, gerosios praktikos vadovų ir kitų dokumentų projektų mokslinė anali-

zė ir Lietuvos pozicijos pagrindimas“. Darbo vadovė – habil. dr. J. Šalomskienė. ŽŪM. Trukmė 2012–2014 m.

- „Inhibitoriai piene: patekimo priežastys, nustatymo metodai, biologinių ir cheminių veiksnių įtaka tyrimo rezultatams“. Vadovai – J. Šalomskienė ir A. Sederevičius. Trukmė 2011–2012 m.

Tarptautiniai projektai

COST FA 0802 Pašarai sveikatai COST veikla FA1005 Maisto sveikatingumo savybių gerinimas dalijantis žiniomis apie virškinimo procesą (INFOGEST).

Ūkio subjektų projektai

- „Naujų komponentų įtakos produktų kokybei nustatymas“. Vadovė – dr. A. Miežalienė. Užsakovas – AB „Volfas Engelman“. Trukmė 2012 01–03.
- „Naujų tyrimo metodų kūrimas ir technologinių parametru įtakos kietojo fermentinio sūrio kokybei ir priimtinumui nustatymas“. Vadovė – dr. A. Miežalienė. Užsakovas – AB „Žemaitijos pienas“. Trukmė 2011 12–2012 12.
- „Gamybos technologinių veiksnių ir tyrimo metodų įtakos gaiviųjų gėrimų kokybei įvertinimas“. Vadovė – dr. A. Miežalienė. Užsakovas – UAB „Eckes-Granini Lietuva“. Trukmė 2012 06–10.
- „Technologinių parametru ir funkcionaliųjų priedų įtaka grūdų produktų ir paukštienos gaminių juslinei kokybei ir priimtinumui“. Vadovė – dr. A. Miežalienė. Užsakovas – UAB „Kauno grūdai“. Trukmė 2012 06–12.
- „Geriamojo pieno natūralumo kriterijų nustatymas“. Vadovė – dr. G. Garmienė. Užsakovas – AB „Pieno žvaigždės“. Trukmė 2012 m.
- „Šaltai rūkytų lašišinių žuvų cheminės sudėties įtakos gaminio saugai įvertinimas“. Vadovė – dr. G. Garmienė. Užsakovas – Lietuvos ir Norvegijos UAB „Norvelita“. Trukmė 2012 m.
- „Natūralūs konservantai pomidorų padažuose ir jų įtaka gaminio saugumui“. Vadovė – dr. G. Garmienė. Užsakovas – UAB „Vesiga“. Trukmė – 2012 m.

- „Pieno rūgšties bakterijų išskyrimas iš savaiminio rūgimo maisto produktų“. Vadovė – habil. dr. J. Šalomskienė. Sutartis su UAB „Nepriklausoma tyrimų laboratorija“. Trukmė 2012 02 09–2013 06 30.
- „Antimikrobinų medžiagų likučių piene nustatymo metodų tobulinimas, naujų testų Delvotest T ir Delvotest BLF palyginimas su analogais“ (inovacinis čekis). Vadovė – habil. dr. J. Šalomskienė.

Vykdytų tarptautinių mokslo projektų pajamos 2012 m. **95 800 Lt**

Vykdytų projektų su ūkio subjektais pajamos 2012 m. **558 800 Lt**

Renginiai

Mokslinės konferencijos ir parodos

Mokslo rezultatai pristatyti dešimtyje tarptautiniu mastu pripažintų mokslinių konferencijų ir simpoziumų.

Moksliniai seminarai ir konferencijos

- 1 2012 m. balandžio 12 d. institute įvyko seminaras „Biologiškai vertingų pieno baltymų koncentratų įtaka mažo riebumo raugintų pieno produktų kokybei“. Dalyvavo 16 atstovų iš maisto pramonės įmonių ir Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos.
- 2 Dalyvaujant NMA finansuojamame projekte „Išskirtinės kokybės pieno gaminių gamybos ūkyje mokslo žinių ir inovacinės praktikos sklaida“, suorganizuota 10 seminarų ir 10 lauko dienų ūkininkams ir konsultantams 10-je skirtingų šalies regionų.
- 3 2012 m. lapkričio 9 d. surengta konferencija „Inovatyvūs ir įprastiniai maisto produktai, tyrimai ir rezultatai“ maisto pramonės, kontroliuojančių institucijų darbuotojams, ūkininkams.
- 4 Maisto institutas kartu su Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba organizavo seminarą „Maisto produktų technologijų naujovės ir kontrolės aktualijos“ maisto

inspektoriams. Seminaras surengtas Lietuvos sveikatos mokslų universitete. Už seminaro organizavimą gauta Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus padėka.

Mokslinės veiklos rezultatų sklaida visuomenėje

- Juslinės analizės mokslo laboratorijos kolektyvas ir KTU MI vertintojų grupė dalyvavo BTV laidose „Auksarankiai“, kuriose buvo vertinami įvairūs pieno produktai ir analizuojami jų kokybės rodikliai.
- A. Mieželienė pristatė pranešimą „Lietuvos rinkoje esančių gaiviųjų gėrimų kokybė vartotojų akimis“ respublikinėje mokslinėje praktinėje konferencijoje „Maisto produktai – sauga ir kokybė“ (Vilniaus kolegija, 2012 m. gegužės 10 d.)
- Publikacija „Lietuvos ūkininkai ir maži perdirbėjai atrado naują nišą – išskirtinės kokybės pieno produktus“ išspausdino laikraštis „Lietuvos aidas“ (2012 m. lapkričio 21 d., Nr. 259, 260, 261). Straipsnį perspausdino įvairūs internetiniai žinių portalai.
- Paskaitos maisto mikrobiologijos tematika buvo skaitomos kursų ir mokymų metu.
- Straipsnį „Kodėl pienas kartais nesurūgsta?“ išspausdino laikraštis „Ūkininko patarėjas“ (2012 m. liepos 3 d., Nr. 77).

Publikacijos, išleistos knygos

Instituto darbuotojai paskelbė 8 mokslo straipsnius žurnaluose su cituojamumo rodikliu, 11 mokslo straipsnių tarptautinėse duomenų bazėse referuojamuose leidiniuose, 11 mokslo straipsnių kituose leidiniuose.

Tyrėjų potencialas

- Fiziologiškai veiklių maisto medžiagų įtakos įprastinio ir funkcionaliojo maisto kategorijai priskirtinų maisto produktų technologijoms, produktų savybėms, priimtinumui, kompleksiniams kokybės rodikliams ir vartojimo trukmei tyrimai (vadovas – dr. A. Liutkevičius).
- Išskirtinės kokybės ir ekologiškų pieno, mėsos ir jų gaminių gamybos ūkyje mokslo žinių ir inovacinės praktikos sklaida (dr. A. Šarkinas, dr. A. Liutkevičius).
- Fizikinių cheminių ir biocheminių faktorių įtakos baltyminių maisto dispersinių sistemų struktūros formavimuisi ir savybėms tyrimai (vadovas – dr. R. Narkevičius).
- Biologinių ir fizikinių cheminių metodų taikymo žuvų produktų saugai užtikrinti tyrimai (vadovas – dr. R. Narkevičius).
- Valgomosios druskos ir kitų Na junginių naudojimo mėsos, pieno ir duonos gaminiuose tyrimai (vadovas – inž. E. Juodišius).

Apdovanojimai ir narystė tarptautinėse organizacijose

Už seminaro „Maisto produktų technologijų naujovės ir kontrolės aktualijos“ organizavimą gauta Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus padėka.

Doktorantė D. Jonkuvienė laimėjo aktyviausio doktoranto nominaciją.

Dr. A. Liutkevičius yra KTU Maisto instituto mokslo tarybos narys, Nacionalinio pienininkystės federacijos komiteto narys.

Dr. R. Narkevičius yra EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group) Lietuvos sekcijos pirmininkas.

Habil. dr. J. Šalomskienė – Lietuvos standartizacijos departamento Technikos komite-

to „Maisto analizė“ pirmininkė; „Pienas ir pieno produktai“ darbo grupės „Mikrobiologinės analizės metodai“ vadovė; KTU Maisto instituto recenzuojamo žurnalo „Maisto chemija ir technologija“ vyriausioji redaktorė (nuo 1999 m. 33–46 t.); Lietuvos pienininkystės nacionalinio komiteto narė; Nacionalinio akreditacijos biuro ekspertė; KTU Maisto instituto tarybos pirmininkė.

Dr. A.Šarkinas yra KTU Maisto instituto tarybos narys; Žemės ūkio mokslo tarybos prie Žemės ūkio ministerijos narys; Išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų tarybos narys; LMA ŽŪMMS Maisto saugos ir kokybės komisijos narys; KTU Maisto instituto direktorius.

Dr. G. Alenčikienė buvo Kauno kolegijos organizuotos tarptautinės mokslinės praktinės konferencijos „Vadybos studijos: probleminis mokymas ir multidiscipliniškumas“ (2012 m. kovo mėn.) mokslinio komiteto narė.

Dr. I. Jasutienė yra leidinio „Veterinarija ir zootechnika“ tarptautinės redakcijos tarybos narė; Saugomų nuorodų ekspertų komiteto prie LR žemės ūkio ministerijos narė; Išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų ekspertų komiteto prie LR žemės ūkio ministerijos narė.

Dr. G. Garmienė yra leidinio „Maisto chemija ir technologija“ redakcijos, KTU Maisto instituto tarybos ir Lietuvos standartizacijos departamento Technikos komiteto Nr. 51 „Maisto analizė“ narė; KTU Maisto tyrimo centro, akredituoto pagal LST EN ISO 17025:2005 standarto reikalavimus, vadovė.

Bendradarbiavimas

Bendradarbiaujama su:

- Lietuvos sveikatos mokslų universiteto VA Paukščių lesalų ir paukštininkystės produktų laboratorija prie Gyvulininkystės katedros (vedėjas prof. habil. dr. Romas Gružasuskas), vykdomas bendras projektas pagal Nacionalinę mokslo programą „Sveikas ir saugus maistas“;
- KTU Maisto produktų technologijos katedra;

- Lietuvos agrarinių ir miškų mokslų centro Vokės filialu;
- Lietuvos agrarinių ir miškų mokslų centro filialo Sodininkystės ir daržininkystės institutu. Projektas „Tarprūšiniai sodo augalų hibridai – naujas antocianinų šaltinis (HIBRIDAI)“ vykdomas pagal Lietuvos mokslo tarybos remiamą Nacionalinę mokslo programą „Sveikas ir saugus maistas“.

Iš viso tarp strateginių partnerių – 16 Lietuvos ir užsienio aukšto tarptautinio lygio mokslo institucijų.

2012 m. pasirašytos bendradarbiavimo sutartys su UAB „Baltic Logistic Solutions“, BAB „Vievio paukštynas“, UAB „Fudo“, UAB „Biovela“, UAB „Terezės Lelešienės mėsos gaminiai“, UAB „Nowako Lietuva“, UAB „Nepriklausoma tyrimų laboratorija“, UAB „Rokiškio pienas“, UAB „Šiauliai Logistic Center“.

Vykdamas projektus bendradarbiauta su UAB „Nepriklausomų tyrimų laboratorija“, UAB „Ardita ir Ko“, AB „Žemaitijos pienas“, UAB „Kauno grūdai“, AB „Volfas Engelman“.

04

Poveikis regionui ir šalies raidai



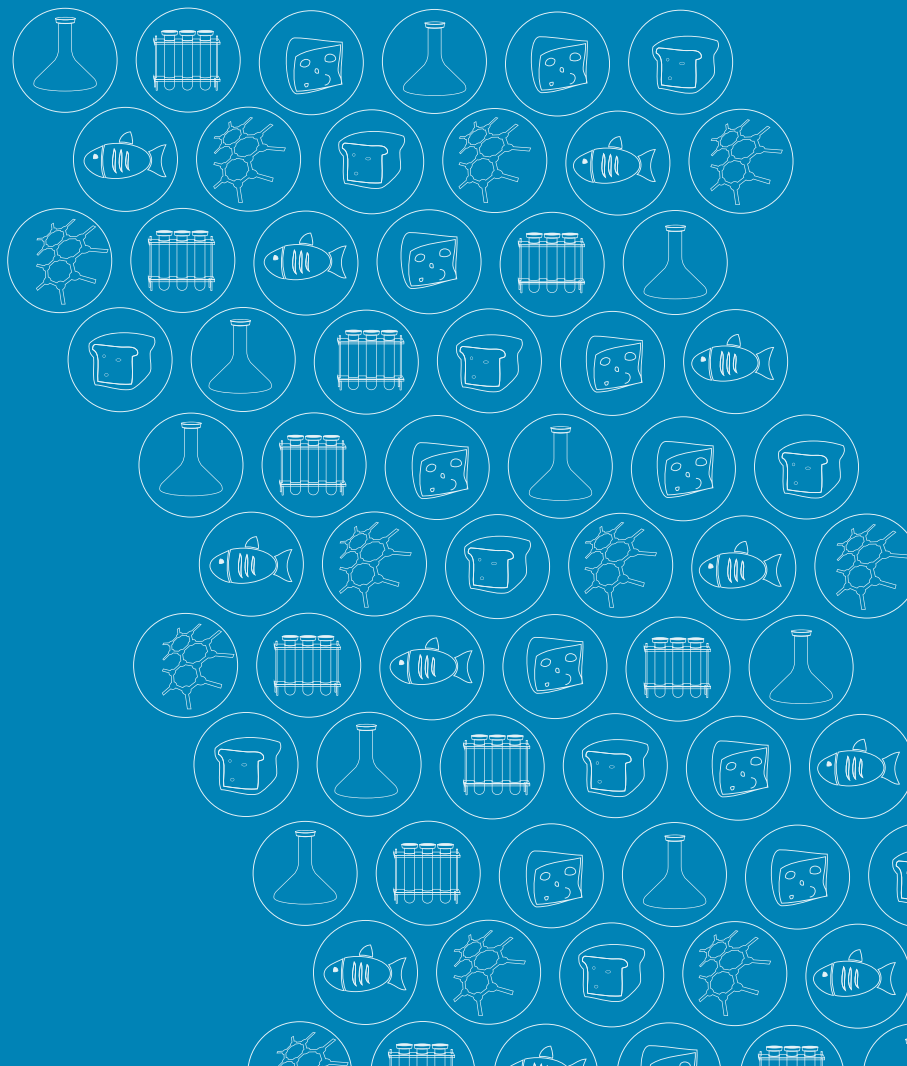
Socialiniai projektai

Visuomenės švietimo ir darniosios raidos kryptis atitinka vykdyti projektai:

- „Biologiškai vertingų pieno baltymų koncentratų įtakos mažo riebumo raugintų pieno produktų biologinei vertei ir vartotojiškoms savybėms tyrimas“.
- „Biologiškai aktyvių medžiagų savybių, stabilumo, įtakos maisto matricoms ir žmonių sveikatai tyrimai“.
- „Biologinių ir fizikinių cheminių metodų taikymo žuvų produktų saugai užtikrinti tyrimai“.
- Dalyvaujant NMA finansuojamame projekte „Išskirtinės kokybės pieno gaminių gamybos ūkyje mokslo žinių ir inovacinės praktikos sklaida“ suorganizuota 10 seminarų ir 10 lauko dienų 10-je skirtingų šalies regionų.

05

Strateginės įžvalgos

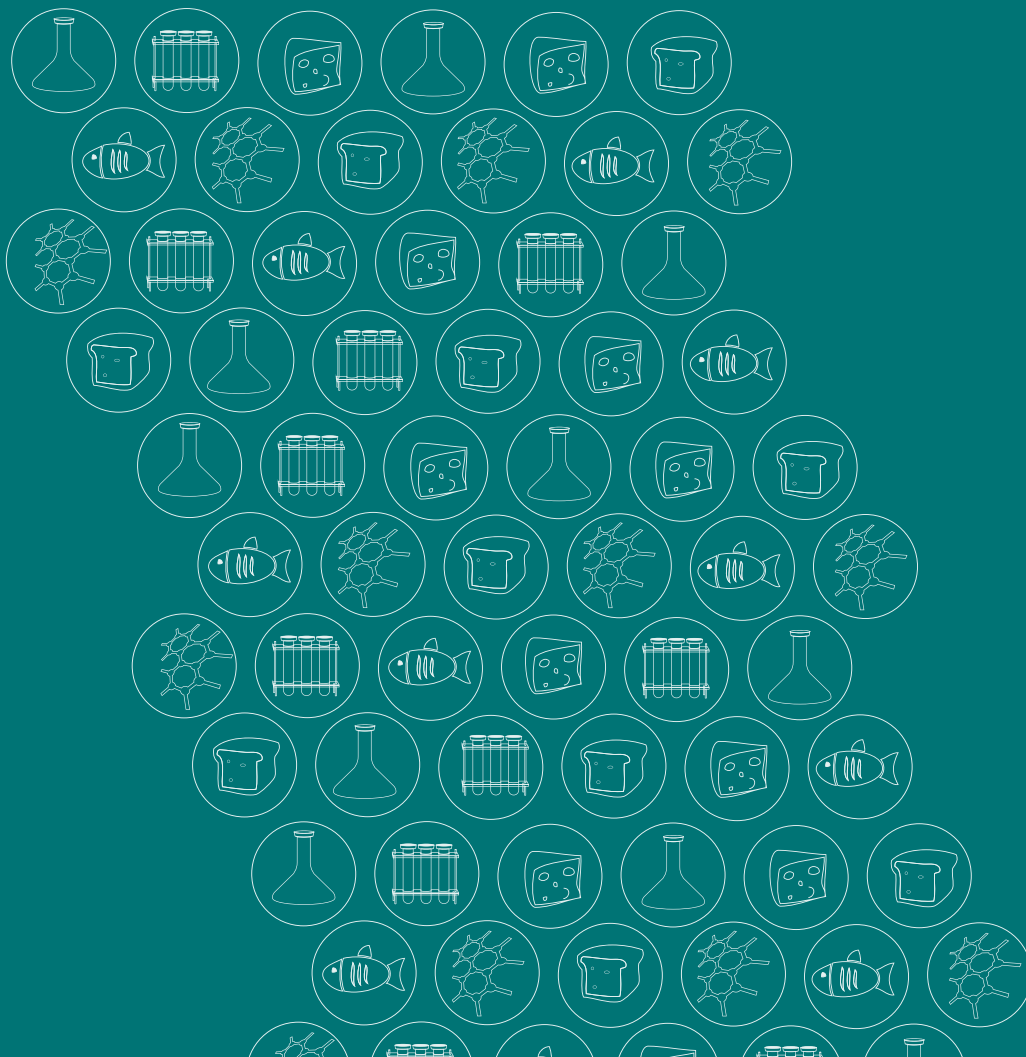


Pagal mokslinio tyrimo kryptis Maisto institute yra 4 mokslo laboratorijos: maisto kokybės problemas nagrinėja Technologijos mokslo laboratorija ir Juslinės analizės mokslo laboratorija, saugos problemas – Chemijos mokslo ir Mikrobiologijos mokslo laboratorijos. Jos yra įrengtos pagal tarptautinių standartų reikalavimus, maisto tyrimų centras yra akredituotas pagal ISO 17025. Personalas – aukštos kvalifikacijos. Tai sudaro geras sąlygas atlikti užsakomuosius tyrimus pramonės įmonėms, mokslo institucijoms ir kontroliuojančioms organizacijoms.

Kartu būtina didinti dalyvavimą Mokslo tarybos finansuojamuose ir tarptautiniuose projektuose – atnaujinta tyrimų bazė ir mokslininkų potencialas tam sudaro sąlygas. Be to, būtina atjauninti mokslo darbuotojų kolektyvą, skatinti jaunimą kelti kvalifikaciją doktorantūroje.

06

Svarbiausieji metų įvykiai



- o Lapkričio 9 d. Kaune surengta konferencija „Inovatyvūs ir įprastiniai maisto produktai, tyrimai ir rezultatai“ maisto pramonės ir kontroliuojančių institucijų darbuotojams ir ūkininkams.
- o Lapkričio 21 d. Maisto institutas kartu su Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba organizavo seminarą „Maisto produktų technologijų naujovės ir kontrolės aktualijos“ maisto inspektorių kvalifikacijai kelti.
- o 2012 m. Maisto tyrimų centras akredituotas 5 metų laikotarpiui pagal tarptautinį standartą LST EN ISO/IEC 17025:2005 „Tyrimų, bandymų ir kalibravimo laboratorijų kompetencijai keliama bendrieji reikalavimai“.

