



Lubuski Ośrodek  
Innowacji i Wdrożeń  
Agrotechnicznych  
Uniwersytetu Zielonogórskiego

# Lubuski Ośrodek Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych Sp. z o.o.



PROGRAM  
REGIONALNY  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Lubuskie  
Warte zachodu

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI FUNDUSZ  
ROZWOJU REGIONALNEGO





## Pierwszy taki Ośrodek zarówno w województwie lubuskim, jak i w Polsce zachodniej

**Nasze działania skoncentrowane są na:**

- poszukiwaniu nowych produktów,
- analizie i modyfikacji istniejących produktów,
- doskonaleniu jakości wytwarzanych już produktów,
- stworzeniu usługowej jednostki badawczej dla małych i średnich przedsiębiorstw,
- wspieraniu przedsiębiorców w rozwiązywaniu powstających w produkcji problemów,

# PONIEWAŻ PRIORYTETEM JEST JAKOŚĆ !!!

**Stawiając na innowacyjność nie zapominamy  
o tradycjach i kulturze branż, dla których  
świadczymy usługi i transferujemy korzyści**



# KOMPLEKSOWA ANALITYKA LABORATORYJNA

Laboratorium LOliWA Sp. z o.o. funkcjonuje według standardów wyznaczonych przez normę ISO 17025:2005 oraz ISO 7218:2008. Przeprowadza ilościową i jakościową analizę składu i bezpieczeństwa mikrobiologicznego surowców, półproduktów i produktów spożywczych oraz próbek środowiskowych.



# LABORATORIUM CHROMATOGRAFII



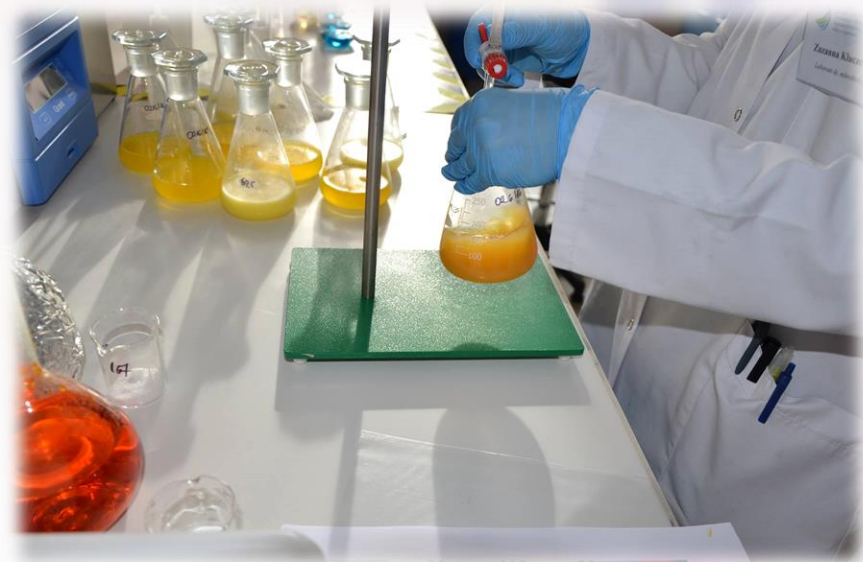
# LABORATORIUM SPEKTROMETRII



# LABORATORIUM POZOSTAŁYCH ANALIZ INSTRUMENTALNYCH

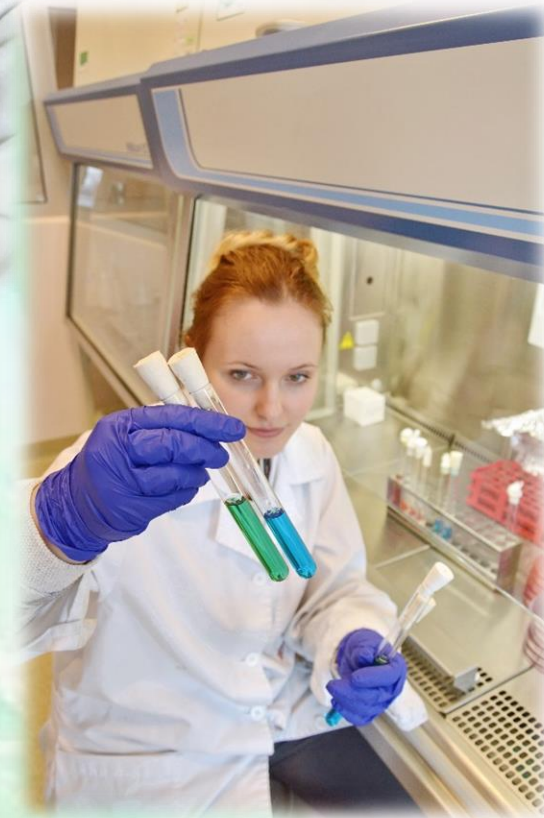
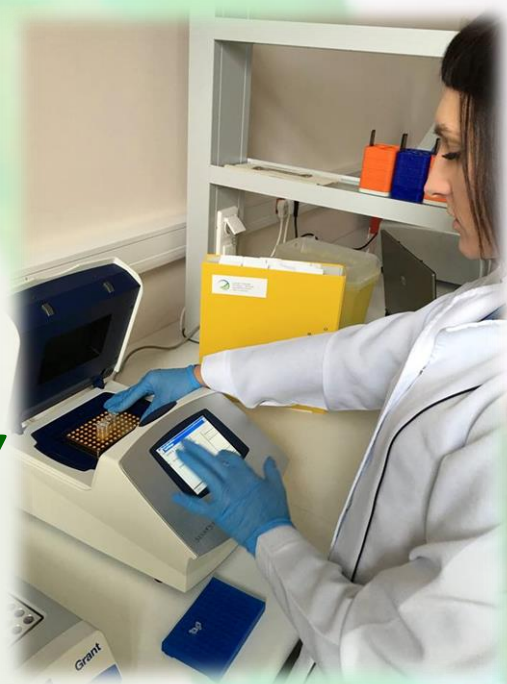


Lubuski Ośrodek  
Innowacji i Wdrożeń  
Agrotechnicznych  
Uniwersytetu Zielonogórskiego





# LABORATORIUM BIOLOGII MOLEKULARNEJ I ELEKTROFOREZY



# LABORATORIUM MIKROBIOLOGII



Lubuski Ośrodek  
Innowacji i Wdrożeń  
Agrotechnicznych  
Uniwersytetu Zielonogórskiego







# PROFESJONALNE WSPARCIE PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH DLA PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO

Dział Technologii LOliWA Sp. z o.o. działa zgodnie z zasadami HACCP, GMP, GHP. Opracowuje i wdraża w warunkach półprzemysłowych innowacyjne technologie produkcji żywności oraz prowadzi szeroko pojęte doradztwo i pomoc w rozwiązywaniu problemów technologicznych.





# PRACOWNIA MLECZARSKA

Prace badawcze nad  
różnymi typami  
produktów mleczarskich.



# PRACOWNIA WINIARSKA

Kompleksowa  
produkcja winiarska,  
realizowana  
z wykorzystaniem  
najnowszych  
technologii  
przetwarzania moszczu  
winogronowego.





# PRACOWNIA PIEKARSKA

Tworzenie nowych produktów na potrzeby lokalnego oraz krajowego piekarnictwa.



# PRACOWNIA BROWARNICZA

Pełny proces wazenia piwa w kontrolowanych warunkach.



Lubuski Ośrodek  
Innowacji i Wdrożeń  
Agrotechnicznych  
Uniwersytetu Zielonogórskiego





# PRACOWNIA MIĘSNA I GARMAŻERYJNA

Tworzenie w skali półtechnicznej produktów mięsnych i wyrobów garmażeryjnych.





# ROZWIĄZANIA DLA SZKÓŁKARSTWA

Badania nad produkcją materiału roślinnego oraz wdrażanie najnowocześniejszych rozwiązań szkółkarskich.



# CZĘŚĆ SZKÓŁKARSKA

Szkółka przystosowana jest do prowadzenia badań różnych sposobów nawadniania, nawożenia oraz stosowania środków ochrony roślin.





# WINNICA DOŚWIADCZALNA



Znajdująca się na terenie Ośrodka winnica doświadczalna wspiera lokalnych winiarzy i producentów wina podejmujących wysiłki odrodzenia tradycji winiarskich w regionie lubuskim.







Nagroda Specjalna  
„Lubuski Lider Innowacji 2015”



Nagroda  
„Lubuski Lider Innowacji 2016”



II Miejsce  
„Lubuski Lider Biznesu 2016”



Certyfikat „Dobry Produkt 2016”  
w kategorii Produkt Wysokiej jakości  
dla produktu „Mus marchewkowy”



Nagroda  
„Lubuski Lider Innowacji 2018”



ISO 9001:2015

# Nagrody, wyróżnienia, certyfikaty





Lubuski Ośrodek  
Innowacji i Wdrożeń  
Agrotechnicznych  
Uniwersytetu Zielonogórskiego

# Projekty (z)realizowane



**PROGRAM  
REGIONALNY**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**Lubuskie**  
Warte zachodu

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI FUNDUSZ  
ROZWOJU REGIONALNEGO



# 2015

- 6 opracowanych zgłoszeń patentowych / wzorów użytkowych innowacyjnych produktów spożywczych (dżemy, pieczywo, sery, wyroby mięsne), w ramach realizacji projektu „Voucher na innowacje - wsparcie przedsiębiorstw MŚP w zakresie badań rozwoju i wdrożeń”.
- 1 opracowana, objęta zgłoszeniem patentowym innowacyjna technologia.

# 2016

- 2 Umowy licencyjne zawarte z firmą Zakład Produkcji Makaronów SULMA Sp. z o.o., dotyczące odsprzedaży receptur nowych i innowacyjnych makaronów powstałych na terenie LOliWA Sp. z o.o.

# 2017/ 2018

- 4 projekty pn. „Bon na Innowacje”, których celem jest wspieranie innowacyjnych pomysłów lokalnych przedsiębiorców. Badania realizowane w tym obszarze pozwalają na opracowanie nowych lub znaczne ulepszenie już istniejących produktów spożywczych i/ lub technologii.
- 2 projekty współfinansowane ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego - Lubuskie 2020; Oś priorytetowa 1 „Gospodarka i Innowacje”; Działanie 1.1. „Badania i innowacje”, realizowane przez beneficjentów zewnętrznych z wykorzystaniem infrastruktury ośrodka.
- 94 szkolenia w ramach realizacji projektu (2017 – 2022) „Modernizacja kształcenia zawodowego” uczniów i nauczycieli szkół technicznych.



# 2015

## EKOLOGICZNY DŻEM

Dwie receptury niskosłodzonych dżemów, z surowców pochodzących z gospodarstw ekologicznych. Na bazie opracowanych przez LOliWA Sp. z o.o. receptur wprowadzono na rynek dżem słodzony stewią.



## CHLEB NA PODPIWKU

W ramach projektu „Kształtowanie cech technologicznych pieczywa pszenno-żytniego poprzez dodatek podpiwka” opracowano modyfikacje recepturowe oraz procesowe mające na celu poprawę jakości pieczywa wypiekanego z udziałem podpiwka.



## LUBUSKIE EKODONICZKI

Przeprowadzono badania nad trwałością biodegradowalnych doniczek. Badania te pozwoliły na wprowadzenie na rynek nowego i innowacyjnego produktu.



## KOZIE SERY

Opracowano recepturę serów camembert z mleka koziego. W doświadczeniu otrzymano bezpieczne pod względem mikrobiologicznym sery z mleka niepasteryzowanego.



## PIECZYWO Z DODATKIEM OWSA

Opracowano recepturę pieczywa z dodatkiem owsa. W wyniku współpracy powstało pieczywo o zwiększonych walorach żywieniowych, obniżonej kaloryczności oraz wydłużonym okresie przechowywania.



## POŁĘDWICZKA SUROWA I SZYNKA PIECZONA

Podczas realizacji projektu przebadano, a następnie wprowadzono korzystne zmiany w recepturach dwóch wyrobów: połówki surowej oraz szynki pieczonej.

# 2017/2018

PROVINCJA

Innowacyjna metoda pakowania dziczyzny



animalife

Ekologiczny żwirek



Piwo bezglutenowe i bezalkoholowe

**TON COLOR** Marek Kołodziejski

Technologia otrzymywania natto



# 2019

## **BIOTECH DR Marcin Romanowski**

Opracowanie nowej innowacyjnej linii preparatów mikrobiologicznych służących do rozkładania materii organicznej (resztek poźniwnych zbóż, rzepaku, buraka cukrowego i kukurydzy)

## **Czabaj concepts**

Opracowanie technologii produkcji oraz analiza wybranych paramentów jakościowych innowacyjnego naturalnego żelu energetycznego

## **Anox Sp. z o.o.**

Opracowanie innowacyjnej metody ekstrakcji związków bioaktywnych z aronii

## **MLB Biotrade Sp. z o.o.**

Opracowanie innowacyjnej metody suszenia owoców z zachowaniem wysokiej zawartości związków biologicznie czynnych

## **Augustowska Miodosytnia**

Odtworzenie dawnej receptury „Lipca Kowieńskiego” i opracowanie innowacyjnej metody produkcji miodu pitnego syconego – bez dodatku siarczynów zapewniającą stabilność koloidalną

## **Miody Polskie sp. z o.o.**

jest opracowanie technologii produkcji oraz analiza wybranych paramentów jakościowych innowacyjnej mieszanki miodowej wzmacniającej odporność



# Rok 2018 w liczbach

## Działalność usługowa

**502**

wykonane  
usługi

**1844**

przebadane  
próby

**7482**

przeprowadzone  
badania

## Szkolenia i warsztaty

**56**

przeprowadzonych  
szkoleń

**596**

przeszkolonych  
uczestników

**669**

godzin  
warsztatowych





**Dziękuję za uwagę**