

Przedmiot działalności

Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego - Państwowy Instytut Badawczy prowadzi prace naukowe, rozwojowe, wdrożeniowe w zakresie biotechnologii i technologii rolno-spożywczej. Prace te, o ostatecznym aplikacyjnym charakterze, obejmują swym zakresem wiele dyscyplin: mikrobiologię techniczną i mikrobiologię żywności, inżynierię komórkową, inżynierię procesową, chemię i biochemię, technologię żywności oraz żywienie człowieka i dietetykę. Kierunki działalności Instytutu obejmują także wiele branż przemysłu rolno-spożywczego: drożdżownictwo, gorzelnictwo, winiarstwo, octownictwo, browarnictwo, przetwórstwo owoców i warzyw, przetwórstwo i przechowywanie zbóż, przetwórstwo ziemniaków i skrobi, piekarskiego i cukierniczego, koncentratów spożywczych, żywności mrożonej i schłodzonej, cukrowniczego, mięsnego i tłuszczowego oraz produkcję mikrobiologicznych preparatów (enzymatycznych, probiotycznych, kultur starterowych i in.).

Działalność IBPRS-PIB w coraz większym zakresie jest finansowana ze źródeł pozabudżetowych. Misją Instytutu jest kreowanie nowoczesnych, energooszczędnych technologii z zakresu przemysłów fermentacyjnych, przemysłu owocowo-warzywnego, koncentratów spożywczych, zbożowo-młynarskiego, piekarskiego i cukierniczego, cukrowniczego, mięsnego i tłuszczowego a także rozwiązań technicznych i przedsięwzięć służących doskonaleniu jakości żywności w tym również opracowań metod analitycznych. Strategicznym kierunkiem rozwoju Instytutu jest kształtowanie korzystnych relacji: człowiek - przemysł - środowisko.

Instytut jest jedną z nielicznych placówek naukowo-badawczych w kraju zaopatrujących przemysły fermentacyjne w czyste kultury drobnoustrojów. Dostarcza szczepy mikroorganizmów, o wysokiej wartości użytkowej, dla przemysłów: gorzelniczego, piwowarskiego i winiarskiego. IBPRS-PIB ma status krajowego i międzynarodowego organu depozytowego drobnoustrojów, stanowiących przedmiot zgłoszeń patentowych.

W ramach swojej działalności IBPRS-PIB podejmuje kompleksowe i interdyscyplinarne zadania oferując przedsiębiorstwom przemysłowym, instytucjom, urzędom administracji państwowej - wyniki prac badawczo-rozwojowych, licencje i „know-how”, ekspertyzy, opinie, recenzje, a także doradztwo, konsultacje i szkolenia.

Instytut jest organizatorem konferencji oraz seminariów krajowych i międzynarodowych. Pracownicy brali udział w Komisjach Konkursowych konkursów odbywających się w czasie targów oraz XIII edycji konkursu „Polski Producent Żywności 2009”. Prowadzi szeroką działalność dydaktyczną organizując liczne seminaria, kursy i szkolenia. Pracownicy Instytutu prowadzą wykłady, ćwiczenia, seminaria i praktyki dla studentów oraz są promotorami prac magisterskich i doktorskich.

Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego - Państwowy Instytut Badawczy jest uznaną, przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz inne urzędy administracji państwowej, jednostką uprawnioną do wykonywania badań rozjemczych w zakresie analizy spirytusu i wyrobów spirytusowych. Wykonuje analizy i ekspertyzy na zlecenie Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych, Sądów, Policji, Urzędów Celných i producentów spirytusu.

Zakład Technologii Fermentacji IBPRS-PIB jest akredytowanym laboratorium badawczym uprawnionym przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi do wydawania świadectw jakości biokomponentów paliw.

Od 2004 roku działa w IBPRS-PIB (w ZF) laboratorium GMO posiadające wydane przez Ministra Środowiska zezwolenie Nr 3/2004 na zamknięte użycie organizmów zmodyfikowanych genetycznie, w zakresie identyfikacji obecności organizmów genetycznie zmodyfikowanych w paszach i w żywności.

Instytut jest uprawniony do wykonywania badań urzędowych produktów pochodzenia zwierzęcego (w ZJ) w ramach Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z Decyzją Głównego Lekarza Weterynarii z dnia 8 sierpnia 2007r. na podstawie Ustawy o Inspekcji Weterynaryjnej z dnia 29 stycznia 2007 r. (Dz. U. Nr 33 poz.287 z póź. zm.) oraz badań związanych z oceną jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, na mocy Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 maja 2004 r. w sprawie laboratoriów posiadających akredytację, uprawnionych do prowadzenia badań w ramach IJHARS (Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów

rolno-spożywczych. Dz. U. z 2001 r. Nr 5 poz.44 z póź. zm.).

W Instytucie istnieje Kolekcja Kultur Drobnoustrojów Przemysłowych, która ma status Międzynarodowego Organu Depozytowego. Kolekcja przyjmuje i przechowuje szczepy – depozyty – podlegające postępowaniu patentowemu. Informacje o liczbie przechowywanych szczepów przesyłane są systematycznie do World Intellectual Property Organization.

W kolekcji przechowywane są drożdże (piekarskie, gorzelnicze, winiarskie, piwowarskie, paszowe), grzyby strzępkowe (wytworzące enzymy, kwasy organiczne) i bakterie (fermentacji mlekowej, octowej, dekstranotwórcze). Szczepy te wykorzystywane są przez przemysł oraz inne placówki naukowo-badawcze w kraju i za granicą, a także w pracach realizowanych przez pracowników Instytutu. Kolekcja zarejestrowana jest w World Federation for Culture Collections (IAFB 212), a od 1992 roku jest członkiem European Culture Collections' Organisation (ECCO).

Kolekcja IBPRS adaptuje i wprowadza standardy proponowane przez WFCC, uaktualnione dane przesyła do bazy World Data Collection of Microorganisms.

IBPRS jest uznanym w kraju i na świecie laboratorium wykonującym szeroki zakres usług analitycznych, związanych z oceną jakości produktów przemysłu rolno-spożywczego. Posiada Certyfikaty Akredytacji Laboratorium Badawczego, wydany przez Polskie Centrum Akredytacji.

Do podstawowej działalności Instytutu według Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD) należy:

- 10.11.Z – Przetwarzanie i konserwowanie mięsa z wyłączeniem mięsa z drobiu;
- 10.12.Z – Przetwarzanie i konserwowanie mięsa z drobiu;
- 10.13.Z – Produkcja wyrobów z mięsa, włączając wyroby z mięsa drobiowego;
- 10.39.Z – Pozostałe przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw;
- 10.41.Z – Produkcja olejów i pozostałych tłuszczów płynnych;
- 10.42.Z – Produkcja margaryny i podobnych tłuszczów jadalnych;
- 10.62.Z – Wytwarzanie skrobi i wyrobów skrobiowych;
- 10.73.Z – Produkcja makaronów, klusek, kuskusu i podobnych wyrobów mącznych;

- 10.83.Z – Przetwórstwo herbaty i kawy;
- 10.84.Z – Produkcja przypraw;
- 10.91.Z – Produkcja gotowej paszy dla zwierząt gospodarskich;
- 47.99.Z – Pozostała sprzedaż detaliczna prowadzona poza siecią sklepową straganami i targowiskami,
- 58.11.Z – Wydawanie książek;
- 58.14.Z – Wydawanie czasopism i pozostałych periodyków;
- 58.19.Z – Pozostała działalność wydawnicza;
- 68.20.Z – Wynajem wolnych powierzchni i zarządzanie nieruchomościami własnymi lub dzierżawionymi;
- 71.12.Z – Działalność w zakresie inżynierii i związane z nią doradztwo techniczne;
- 71.20.A – Badania i analizy związane z jakością żywności;
- 71.20.B – Pozostałe badania i analizy techniczne;
- 72.11.Z – Badania naukowe i prace rozwojowe w dziedzinie biotechnologii;
- 72.19.Z – Badania naukowe i prace rozwojowe w dziedzinie pozostałych nauk przyrodniczych i technicznych;
- 85.59.B – Pozostałe pozaszkolne formy edukacji gdzie indziej niesklasyfikowane;
- 91.01.A – Działalność bibliotek.

Zakres działania Instytutu:

1. Pozyskiwanie, gromadzenie, identyfikacja, charakterystyka, przechowywanie i doskonalenie szczepów drobnoustrojów przydatnych w procesach biotechnologicznych przemysłu rolno-spożywczego, opracowywanie metod ich oceny i zabezpieczenia właściwości użytkowych.
2. Prowadzenie badań naukowych i prac rozwojowych z zakresu technologii i techniki oraz analizy surowców i produktów przemysłu rolno-spożywczego.
3. Upowszechnianie i wdrażanie wyników badań i prac rozwojowych.
4. Kształcenie doktorantów, prowadzenie postępowań w sprawie nadania stopnia naukowego doktora nauk rolniczych lub stopnia naukowego doktora habilitowanego zgodnie z posiadanymi uprawnieniami.
5. Badania nad otrzymywaniem nowych produktów spożywczych przez:
 - modyfikacje procesów bioinżynieryjnych,
 - enzymatyczne modyfikacje składników żywności,
 - opracowywanie technologii i techniki otrzymywania i stosowania biopreparatów (w tym pre- i probiotycznych oraz kultur starterowych),
 - opracowywanie technologii i techniki produktów spożywczych specjalnego przeznaczenia (żywność funkcjonalna i dietetyczna),
 - modyfikacje procesów technologicznych wytwarzania koncentratów spożywczych i używek (ekstrakcja, suszenie, prażenie, ekstruzja, aglomeracja).

6. Badania nad bezodpadowymi technologiami przemysłu rolno-spożywczego oraz ochrona naturalnego środowiska (zmniejszenie zużycia wody, obciążenia ścieków i wydzielania gazów).
7. Opracowywanie i adaptacja metod analizy żywności dla kontroli surowców, procesów technologicznych i produktów spożywczych (w tym także wykrywania zafałszowań żywności).
8. Badanie materiałów opakowaniowych, opakowań i technik pakowania dla zapewnienia wysokiej jakości i bezpieczeństwa żywności.
9. Przechowywanie drobnoustrojów do celów postępowania patentowego.
10. Prowadzenie szkoleń w zakresie objętym działalnością Instytutu, w tym studiów podyplomowych obejmujących zagadnienia technologii żywności bezpieczeństwa i jakości żywności, przepisów prawa żywnościowego oraz systemów zapewnienia higieny i bezpieczeństwa produkcji.
11. Prowadzenie badań usługowych związanych z analizą surowców, półproduktów, produktów żywnościowych, dodatków do żywności, używek i pasz z zachowaniem zasad systemu zarządzania sformułowanych w dokumentacji systemowej, zgodnej z wymaganiami normy PN-EN ISO/IEC 17025.
12. Prowadzenie produkcji i usług produkcyjnych (w tym produkcji doświadczalnej, wdrożeniowej i małotonażowej) oraz działalności gospodarczej w dziedzinach objętych zakresem działalności Instytutu.
13. Działalność wspomagająca badania, a w szczególności:
 - prowadzenie biblioteki naukowej gromadzącej i udostępniającej literaturę fachową z zakresu naukowej działalności Instytutu,
 - prowadzenie działalności w zakresie informacji naukowej, technicznej i prawnej dotyczącej biotechnologii, technologii i analizy żywności,
 - prowadzenie działalności wydawniczej,
 - prace w zakresie tworzenia baz danych z dziedziny technologii żywności i przemysłu spożywczego w oparciu o zbudowany i aktualizowany język informacyjno-wyszukiwawczy,
 - prowadzenie prac normalizacyjnych,
 - doskonalenie zawodowe kadry naukowej, inżynierów, studentów i specjalistów dla przemysłu rolno-spożywczego z zakresu technologii przemysłu rolno-spożywczego oraz analizy żywności oraz tworzenie dobrych warunków pracy w Instytucie włączając odpowiednie zaplecze socjalne,
 - rozwój kadry naukowej w szczególności tworzenie warunków do uzyskiwania stopni i tytułów naukowych,
 - ochrona własności intelektualnej i przemysłowej.
14. Prace związane z wdrażaniem, utrzymaniem i doskonaleniem systemu zarządzania dotyczącym działalności usługowej – badań laboratoryjnych, zgodnie

z wymaganiami normy PN-EN ISO/IEC 17025.

15. Wykonywanie zadań obronnych i zarządzania kryzysowego w Instytucie, a w szczególności:

- przygotowanie Instytutu do wykonywania zadań obronnych w ramach powszechnego obowiązku obrony,
- planowanie operacyjne,
- tworzenie warunków do wprowadzenia wyższych stanów gotowości obronnej państwa, w tym utworzenie Stałego Dyżuru,
- przygotowanie elementów systemu kierowania bezpieczeństwem narodowym, w tym utworzenie Stanowiska Kierowania Dyrektora Instytutu,
- zapewnienie kadrowych zdolności do realizacji zadań obronnych,
- sporządzanie sprawozdań w formie wyciągu z Narodowego Kwestionariusza Pozamilitarnych Przygotowań Obronnych w zakresie dotyczącym Instytutu w ramach przeglądów obronnych,
- współuczestnictwo w realizacji Celów Sił Zbrojnych NATO 2013 dla Rzeczypospolitej Polskiej,
- planowanie i realizacja szkolenia obronnego,
- realizacja przedsięwzięć i procedur systemu zarządzania kryzysowego.

16. Doradztwo w zakresie przetwórstwa i przechowywania produktów rolnych:

- wsparcie dla szkolenia doradców w ODR,
- wsparcie dla rozwoju lokalnej produkcji bezpiecznej zdrowotnie żywności,
- szkolenia i pomoc w rozwiązywaniu problemów technologicznych lokalnego przetwórstwa i przechowywania żywności,
- doradztwo w kształtowaniu jakości i wartości zdrowotnej lokalnych produktów żywnościowych.

Działalność o charakterze Służb Państwowych

1. Prowadzenie Kolekcji Kultur Drobnoustrojów Przemysłowych – Centrum Zasobów Mikrobiologicznych dla potrzeb działalności badawczej i praktyki przemysłowej. Kolekcja pełni również funkcję krajowego (status nadany przez Urząd Patentowy RP) i międzynarodowego organu depozytowego na podstawie Traktatu Budapesztańskiego w sprawie międzynarodowego uznawania depozytu mikroorganizmów dla celów procedury patentowej (status nadany przez World Intellectual Property Organisation).
2. Opracowywanie i opiniowanie standardów gospodarki żywnościowej i ochrony środowiska oraz produktów, procesów i usług, a także warunków przestrzegania tych standardów w zakresie branż przemysłu rolno-spożywczego objętych działalnością Instytutu.

- 3. Monitoring jakości surowców i produktów przemysłu rolno-spożywczego krajowych i importowanych zgodnie z wymaganiami Unii Europejskiej.
- 4. Monitoring stanu zagrożenia środowiska naturalnego przez branże przemysłu rolno-spożywczego objęte działalnością Instytutu w odniesieniu do norm Unii Europejskiej.

Metryczka

Podmiot udostępniający:	IBPRS-PIB
Odpowiedzialny za treść:	Marcin Sokołowski
Wytworzył:	Marcin Sokołowski
Data wytworzenia:	28.06.2024
Opublikował w BIP:	Marcin Sokołowski
Data opublikowania:	28.06.2024 23:40
Ostatnio zaktualizował:	Paweł Melon
Data ostatniej aktualizacji:	02.07.2025 09:33
Liczba wyświetleń:	107