

## Budowa Zielonych Laboratoriów w Skierniewicach na finiszu

data aktualizacji: 2024.11.12 autor: Anna Wójcik-Brzezińska



Profesor Dorota Konopacka, dyrektor IO-PiB, oprowadzając ministra rolnictwa jeszcze po placu budowy, pokazywała, jak zmienia się instytucja z ambicjami czołowego ośrodka badawczego w Europie, jednego z wyróżniających się na świecie. Szef resortu rolnictwa Czesław Siekierski potwierdził: - Czuję się zaproszony na Wigilię 2024, gdy będziemy mogli podziwiać już w pełni zrealizowany projekt. (fot. Anna Wójcik-Brzezińska)

**Rok temu prof. Dorota Konopacka, dyrektor Instytutu Ogrodnictwa Państwowego Instytutu Badawczego w Skierniewicach podpisała umowę z firmą Ekoenergia na budowę przy ul. Pomologicznej kompleksu Zielonych Laboratoriów. Tej jesieni naukowcy wprowadzą się do obiektu.**

**- Nowoczesne energooszczędne obiekty będą wspierać działania państwa na rzecz bezpieczeństwa żywności, między innymi ograniczania stosowania pestycydów w produkcji rolniczej - mówi prof. Konopacka.**

W laboratoriach przy ul. Pomologicznej w Skierniewicach pracować będą eksperci, którzy już dziś realizują zadania mające na celu zwiększenie bezpieczeństwa kontroli granicznej, zwiększenia zakresu monitorowania ewentualnych zafałszowań żywności, szczególnie produktów miodów, produktów pasiecznych, ale w przypadku bezpieczeństwa żywności również importowanych produktów, które być może mają nieokreślone pochodzenie i w związku z tym wprowadzałyby

niedozwolone substancje czynne, te stosowane w ochronie roślin - mówi dyrektor IO-PIB.

Na budowę laboratoriów Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi przeznaczyło niemal 50 mln złotych. We wrześniu plac budowy odwiedził szef resortu Czesław Siekierski. W rozmowie z „Głosem” podkreślił, że zapewnienie bezpieczeństwa żywnościowego nie będzie możliwe, jeśli rolnictwo nie będzie efektywnym dostawcą wysokiej jakości żywności oraz jeżeli nie będzie konkurencyjne i innowacyjne. W świetle tych wyzwań konieczne jest umieszczenie rolnictwa i bezpieczeństwa żywnościowego wśród najwyższych priorytetów światowych i unijnych. Z kolei w dążeniu do tego celu istotne jest wykorzystanie innowacji, nowych technologii oraz lepszych praktyk produkcji rolnej, które mogą zmniejszyć presję na środowisko, zwiększając zdolności produkcyjne i wydajność. W rozwoju i adaptacji nowych technologii możemy upatrywać szans na godzenie często sprzecznych celów ekonomicznych, środowiskowych i społecznych - stwierdził minister Siekierski.

Zgodnie z umową, wykonawca ma czas do końca listopada, by zakończyć prace. Spółka Ekoenergia, jeszcze nieoficjalnie - deklaruje, że z placu budowy zejdzie i odda obiekt, wraz z uporządkowanym terenem wokół, do końca tego miesiąca. To prawdziwie ekspresowe tempo. Prezes Grupy Ekoenergia Andrzej Szewczyk przyznaje - nawet przy tak trudnych zadaniach i wymagającym inwestorze, narzucamy sobie tempo, które pozwala zwiększyć opłacalność kontraktu.

- Nowe laboratoria będą bazowały na kadrze, którą już mamy. Posiadają bowiem pełne certyfikacje, potwierdzane corocznymi audytami. Na razie nie planujemy poszerzyć zespołów. Zatrudnienie prawdopodobnie będzie wzrastało w związku z rosnącą liczbą zleceń - mówi prof. Konopacka.

Dyrektor IO\_PIB tłumaczy: - Krótki termin wykonania wiąże się z tym, że starając się o finansowanie zadanie, wzięliśmy, że w konkursie premiowany będzie właśnie czas realizacji zadania. O pieniądze starało się dwanaście ośrodków naukowych z całego kraju. To był jeden ze sposobów, by być lepszym od konkurencji.

Budowa pawilonu, wraz z organizacją i wyposażeniem w środku nowoczesnych laboratoriów to jedyny projekt realizowany z funduszy Krajowego Planu Odbudowy, który zostanie zakończony i rozliczony do końca roku. W Skierniewicach powstały laboratoria badania bezpieczeństwa żywności, które spełniają wszelkie normy i są w stanie sprostać najcięższym wyzwaniom.

Żywność bezpieczna to taka, która nie zawiera obcych, toksycznych związków chemicznych, szkodliwych mikroorganizmów i innych ciał fizycznych oraz charakteryzuje się niezbędnym poziomem energii i zestawem składników pokarmowych we właściwych proporcjach.

Do najważniejszych czynników wpływających na jakość i bezpieczeństwo żywności należą: środowisko (jakość gleb, wód i powietrza), jakość produkcji, przetwórstwa i dystrybucji żywności, poziom sprawności zarządzania obiegiem informacji na rynku, ale także ustawodawstwo żywnościowe (krajowe, unijne) oraz system kontroli i certyfikacji.

Podmioty działające na rynku żywności powinny móc zidentyfikować każdą osobę, która dostarczyła im substancję przeznaczoną do dodania do żywności. Zjawisk, których efekt bez trudu potrafi opisać konsument jest wiele, wszystkie mają wpływ na bezpieczeństwo żywności, w konsekwencji na zdrowie tego, który oczekuje „czystości” żywności. Naukowcy ze Skierniewic badają zanieczyszczenia żywności, opisują sytuację jej fałszowania, wskazują problemy, ale i dają odpowiedzi na pytania dotyczące warunków przechowywania i sprzedaży żywności.

Profesor Bożena Matysiak mówi: - Glifosat jest herbicydem używanym w rolnictwie. Stosuje się go w celu niszczenia zarówno chwastów, jak i innych roślin zagrażających wzrostowi upraw. Jego obecność w żywności prawdopodobnie ma działanie kancerogenne, może być szkodliwe dla zdrowia. Nasze laboratoria już nie tylko wykrywają każdą ilość substancji w produktach spożywczych, jeśli

ktoś wejdzie butami na trawnik, my znajdziemy tę substancję, ale wskażemy też miejsce, gdzie do skażenia doszło. Każdy pestycyd, każdą pozostałość szkodliwych, czy nielegalnych substancji w żywności zobaczymy.

Przy okazji wizyty w Skierniewicach minister Czesław Siekierski odwiedził obiekt, który powstał niespełna rok temu, w sąsiedztwie zielonych laboratoriów - Centrum Przetwórstwa Produktów Ogrodniczych. CPPO pełni funkcje badawczo-rozwojowe ukierunkowane na prowadzenie badań i kreowanie innowacji w projektowaniu produktów żywnościowych na bazie owoców i warzyw z wykorzystaniem aktualnych i perspektywicznych technologii. Oprócz części technologicznej w ramach Centrum przewiduje się utworzenie działu ukierunkowanego na badania preferencji konsumentów w odniesieniu do innowacyjnych przetworów z owoców i warzyw. Nowoczesny park maszynowy i technologiczny umożliwi prowadzenie prac nad zwiększaniem asortymentu znanych produktów, takich jak soki NFC, smoothie czy dżemy, ale też pozwoli na opracowywanie technologii dla nowych, innowacyjnych produktów na bazie surowców ogrodniczych (produkty premium, żywności funkcjonalnej, żywności specjalnego przeznaczenia).

- Jesteśmy, mogę powiedzieć to z pełną odpowiedzialnością, najnowocześniejszym obiektem badawczym w Polsce zajmującym się przechowywaniem produktów ogrodniczych. Mamy największy potencjał badawczy i również bardzo dobrze wyposażenie aparaturowe - mówi Krzysztof Rutkowski, kierownik Zakładu Przechowalnictwa i Przetwórstwa Owoców i Warzyw IO-PIB. - W tym obiekcie mamy wszystkie najnowocześniejsze technologie dostępne w tej chwili w Europie. W ramach również programów ministerialnych opracowujemy technologię przechowywania różnych gatunków owoców i warzyw.

Naukowiec zaprezentował możliwości, jakie daje np. tomograf komputerowy, którym dysponuje jego zespół.

- Miesiące temu spróbowaliśmy nawiązać współpracę z Warszawskim Uniwersytem Medycznym. Uczelnia jest zainteresowana kupnem sprzętu, którym my dysponujemy. Przy okazji seminarium, które się odbywało w Warszawie, zespół z WUM przyjechał do Skierniewic i przywiózł... tkankę mózgową. Po testach naszego tomografu, doszli do wniosku, że widzą dużo więcej niż u siebie na swoich urządzeniach - opowiada dr Rutkowski.

Zespołowi naukowców IO-PIB urządzenie służy m.in. do wykrywania i analizy mikrouszkodzeń owoców, kwiatów.

- Te badania są skierowane na ograniczenie marnotrawienia żywności. Naszym nadrzędnym celem jest bowiem opracowywanie technologii przechowywania, jak również przetwarzania, żeby być jak najbliżej preferencji konsumentów. Czyli jeżeli konsument oczekuje owocu bez uszkodzeń wewnętrznych, to naszym zadaniem jest optymalizowanie technologii, żeby te owoce były w stu procentach zdrowe.

W ramach Kompleksu Zielonych Laboratoriów powstały dwa obiekty B+R z nowoczesnymi energooszczędnymi pomieszczeniami i aparaturą umożliwiającą zwiększenie zakresu oferowanych usług oraz wdrażanie procedur transformacji cyfrowej. Do budynków przeniesione zostaną obecnie funkcjonujące akredytowane laboratoria - Zakład Badania Bezpieczeństwa Żywności i Laboratorium Badania Jakości Produktów Pszczelich wraz z aparaturą i sprzętem nadającym się do dalszego wykorzystania.

Aktualnie ZBBŻ jako laboratorium wykonuje analizy pozostałości pestycydów w żywności i środowisku (woda, gleba, pszczoły) dla ponad 500 związków chemicznych w ilości około 5 000 próbek rocznie. Badania te wykonywane są przede wszystkim na potrzeby MRiRW oraz PIORiN, monitoringu wód powierzchniowych (IOŚ), żywności i kontroli granicznych (GIS) oraz produktów

ekologicznych (GIJHARS); laboratorium obsługuje również sektor prywatny, wykonując usługowo analizy żywności na potrzeby rynku wewnętrznego i eksportu. Dalszy rozwój zakresu analiz, podążający za postępem technicznym i technologicznym, jest uzależniony od inwestycji w nową infrastrukturę.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/44485-budowa-zielonych-laboratoriow-w-skierniewicach-na-finiszu>