

HISTORIA

Katedry Mleczarstwa i Zarządzania Jakością

KATEDRA MLECZARSTWA I ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ - bierze swój początek w 1945, kiedy to w ramach Wydziału Mleczarsko-Serowarskiego powołanego w strukturze Państwowej Wyższej Szkoły Gospodarstwa Wiejskiego w Cieszynie funkcjonowały dwa zakłady: Zakład Technologii Mleka i Zakład Technologii Maślarskiej. Ich kierownikiem był prof. Tomasz Dziama. W 1950 roku z chwilą przeniesienia Uczelni cieszyńskiej do Olsztyna i powołania Wyższej Szkoły Rolniczej utworzona została w ramach Wydziału Mleczarskiego Katedra Technologii Mleczarstwa, w skład której weszły: Zakład Technologii Mleka i Zakład Technologii Masła – kierowane przez prof. Tomasza Dziamę oraz Zakład Technologii Serowarstwa. Organizatorem i pierwszym kierownikiem Katedry był prof. Alojzy Świątek. W latach 1963-1966 funkcję kierownika Katedry pełnił prof. Tomasz Dziama, a jego następcą był prof. Stefan Poznański.

W 1969 roku w ramach reorganizacji uczelni utworzony został Instytut Inżynierii i Biotechnologii Żywności. Funkcje dyrektorów w Instytucie do końca roku 1981 pełnili kolejno: prof. dr hab. Stefan Poznański i prof. dr hab. Jerzy Jakubowski, a od roku 1982 do 1986 r. funkcję dyrektora pełnił prof. dr hab. Jan Kisza. Na początku roku 1983 nastąpiła zmiana nazwy na Instytut Technologii Mleczarskiej. Funkcje dyrektora nowego Instytutu w latach 1986-1987 pełnił prof. dr hab. Zbigniew Śmietana, natomiast w latach 1987-1996 dyrektorem Instytutu Technologii Mleczarskiej był prof. dr hab. Jerzy Rymaszewski, którego kadencję pod koniec 1996 roku przejął prof. dr hab. inż. Zdzisław Żbikowski.

Od roku 1997 stanowisko dyrektora Instytutu objął prof. dr hab. Stefan Ziajka. W styczniu 1998 roku dotychczasowy Instytut Technologii Mleczarskiej rozpoczął działalność pod nazwą Instytutu Rozwoju Mleczarstwa.

1 stycznia 2005 roku na podstawie decyzji Rektora UWM nastąpiło połączenie Instytutu Rozwoju Mleczarstwa i Katedry Kształtowania Bezpieczeństwa Żywności w Katedrę Mleczarstwa i Zarządzania Jakością. Funkcję kierownika tej nowej jednostki organizacyjnej Wydziału Nauki o Żywności pełnił w latach 2005 – 2009 prof. dr hab. Władysław Chojnowski. Z początkiem 2010 roku kierownikiem Katedry został prof. dr hab. Bogusław Staniewski, a od 1 września 2021 roku funkcję kierownika Katedry pełni dr hab. Justyna Żulewska, prof. UWM.

CHRONOLOGIA

Zakłady, Instytuty, Katedry

Data	Nazwa Zakładu, Instytutu, Katedry	Imię i nazwisko Kierownika, Dyrektora placówki	Zdjęcie	
1945	Zakład Technologii Mleka, Zakład Technologii Maślarskiej	Kierownik Zakładu: prof. Tomasz Dziama		
1950	Katedra Technologii Mleczarskiej Katedra obejmowała: Zakład Technologii Mleka i Zakład Technologii Masła	Kierownik Katedry: prof. Tomasz Dziama		
1950	Katedra Technologii Serowarskiej	Kierownik Katedry: prof. Alojzy Świątek		
1966	Katedra Technologii Mleczarstwa Katedra obejmowała: Zakład Technologii Mleka i Zakład Technologii Masła	Kierownik Katedry: prof. Stefan Poznański Kierownik Zakładów: prof. Jan Kiswa		
1969	Instytut Inżynierii i Biotechnologii Żywności	Dyrektorzy Instytutu: prof. Stefan Poznański, prof. Jerzy Jakubowski, prof. Jan Kiswa		

1983	Instytut Technologii Mleczarskiej	Dyrektorzy Instytutu: prof. Zbigniew Śmietana (1986-1987), prof. Jerzy Rymaszewski (1987-1996), prof. Zdzisław Żbikowski (1996-1997), prof. Stefan Ziajka (od 1997)				
1998	Instytut Rozwoju Mleczarstwa	Dyrektor Instytutu: prof. Stefan Ziajka				
2005	Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością	Kierownicy Katedry: prof. Władysław Chojnowski (2005-2009), prof. Bogusław Staniewski (2010-2021), prof. Justyna Żulewska (od 2021)				

PATENTY / PRAWA OCHRONNE, ZNAKI TOWAROWE UZYSKANE PRZEZ PRACOWNIKÓW KATEDRY MLECZARSTWA I ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ

Data	Tytuł, Imię i nazwisko	Nr
1974	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób koagulacji mleka i osuszania ziarna surowego w przepływie, S. Poznański, Z. Śmietana, Al. Surazyński, J. Jakubowski • Sposób koagulacji białek mleka, S. Poznański, Z. Śmietana, Al. Surazyński, T. Królik 	<p style="text-align: center;">PL 81046</p> <p style="text-align: center;">PL 82699</p>
1975	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób produkcji rozpuszczalnych koncentratów białek mleka w proszku – białczanów, S. Poznański, Z. Śmietana, Wł. Bednarski, J. Rymaszewski, K. Kornacki, W. Chojnowski, A. Reps • Sposób wytwarzania koncentratów białek mleka, S. Poznański, Z. Śmietana, Wł. Bednarski, W. Chojnowski, F. Sarna, J. Sobolewski • Sposób produkcji mleka bezlaktozowego, Al. Surazyński, S. Poznański, W. Chojnowski, Z. Śmietana, J. Jakubowski, Wł. Bednarski • Sposób produkcji masła i utwardzonych tłuszczów roślinnych o dowolnie obniżonej zawartości tłuszczu, S. Poznański, J. Rymaszewski, Z. Śmietana, K. Kornacki, A. Reps, W. Chojnowski • Sposób utrwalania żywych mikroorganizmów i preparatów enzymatycznych, K. Kornacki, J. Rymaszewski, S. Poznański, B. Habaj, Z. Śmietana • Sposób produkcji mleka humanizowanego w proszku, J. Kisza, S. Ziajka, Z. Żbikowski • Sposób wytwarzania mleka w proszku, Z. Śmietana, S. Poznański, T. Płodzień, J. Rymaszewski, K. Kornacki, L. Jędrychowski • Sposób usuwania tioglikozydów z nasion rzepaku, H. Kozłowska, A. Rutkowski, S. Poznański, Wł. Bednarski, B. Lossow, J. Andrzejewska • Sposób produkcji twarogów, J. Kisza, A. Kruk, S. Ziajka, L. Ozimek 	<p style="text-align: center;">PL 83728</p> <p style="text-align: center;">PL 86576</p> <p style="text-align: center;">PL 85907</p> <p style="text-align: center;">PL 85968</p> <p style="text-align: center;">PL 91549</p> <p style="text-align: center;">PL 84101</p> <p style="text-align: center;">PL 84624</p> <p style="text-align: center;">PL 88088</p> <p style="text-align: center;">PL 88360</p>

1976	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób produkcji twarogów spożywczych metodą ciągłą, S. Poznański, Z. Śmietana, J. Jakubowski, J. Rymaszewski, K. Kornacki, A. Reps, J. Kowalewska, K. Babuchowski, J. Rembacz 	PL 88705
	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób otrzymywania restrukturyzowanych białek mleka, Z. Śmietana, S. Poznański, J. Jakubowski, H. Żelazowska 	PL 92036
	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób otrzymywania teksturowanych białek mleka, S. Poznański, B. Imbs, Z. Śmietana, Wł. Bednarski, J. Leman 	PL 92349
	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób otrzymywania teksturowanych białek mleka, S. Poznański, Z. Śmietana, Wł. Bednarski, A. Rutkowski, B. Bielicki 	PL 92784
	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób wytwarzania kwasu mlekowego z serwatki, S. Poznański, K. Kornacki, Z. Śmietana, J. Rymaszewski, Al. Surazyński, J. Jakubowski, W. Chojnowski 	PL 86492
	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób produkcji twarogu suszonego w proszku, S. Poznański, J. Rymaszewski, K. Kornacki, Z. Śmietana, A. Reps, D. Załęska-Roskosz, W. Chojnowski 	PL 86491
1977	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób przygotowania mleka do termicznej obróbki, S. Poznański, Z. Śmietana, J. Rymaszewski, J. Żuraw, D. Załęska-Roskosz 	PL 97415
1978	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób hydrolizy tioglikozydów wyekstrahowanych serwatką z rzepaku, S. Poznański, Wł. Bednarski, H. Kozłowska, A. Rutkowski, J. Andrzejewska, B. Lossow 	PL 92872 PL 92893
	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób hodowli mikroorganizmów, K. Kornacki, J. Rymaszewski, S. Poznański, Z. Śmietana, J. Kowalewska, B. Habaj, M. Mieczkowski, M. Kujawski 	PL 93225
	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób produkcji piwa, S. Poznański, Wł. Bednarski, W. Dylkowski, J. Kowalewska, J. Jakubowski 	PL 95217
	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób wytwarzania namiastki miodu z cukru mlekowego, S. Poznański, Wł. Bednarski, J. Jakubowski, M. Mieczkowski, J. Leman, J. Kowalewska 	PL 95218
	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób produkcji twarogu bezcukrowego, Wł. Bednarski, S. Poznański, J. Jakubowski, W. Chojnowski, J. Leman, J. Kowalewska 	PL 100644
	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób otrzymywania teksturowanych białek mleka, S. Poznański, Z. Śmietana, J. Szpendowski, G. Ozimek 	

1979	• Sposób produkcji biologicznego kwasu spożywczego, Wł. Bednarski, S. Poznański, J. Jakubowski, W. Chojnowski, J. Leman, J. Kowalewska	PL 98750
	• Sposób wytwarzania słodu do obniżania pH zacieru zbożowego, J. Kisza, S. Ziajka, P. Dylkowski	PL 104382
	• Sposób odzyskiwania enzymów koagulujących białka mleka z serwatki, W. Chojnowski, S. Poznański, Z. Śmietana, A. Repts, A. Babuchowski, L. Jędrychowski	PL 107268
	• Sposób wytwarzania termostabilnych strukturalnych białek mleka, S. Poznański, Z. Śmietana, J. Szpendowski, H. Stypułkowski, J. Janicki, Z. Szewczyk	PL 110310
1980	• Urządzenie do hodowli zakwasów z koncentratów drobnoustrojów, J. Jakubowski, J. Budny, Wł. Karbownik (Prawo ochronne)	36759
1981	• Sposób otrzymywania preparatu podwyższającego zawartość niezbędnych, nienasyconych kwasów tłuszczowych w tłuszczu mleka zwierząt przeżuwających, S. Poznański, J. Kowalewska, Wł. Bednarski, M. Mieczkowski, W. Chojnowski	PL 107655
	• Sposób utrwalania pasz, J. Kisza, S. Ziajka, P. Przybyłowski, P. Dylkowski	PL 118649
	• Sposób uszlachetniania wycieków owocowo-warzywnych, S. Poznański, Wł. Bednarski, J. Kowalewska, J. Tywańczuk, J. Leman, M. Mieczkowski	PL 119395
1982	• Środek do klarowania i stabilizacji piwa, J. Kisza, P. Dylkowski, P. Przybyłowski, S. Ziajka	PL 124078
1985	• Sposób otrzymywania upostaciowanych preparatów białkowych z mleka metodą ekstruzji, Z. Śmietana, J. Szpendowski, G. Ozimek, J. Żuraw	PL 134232
1986	• Sposób wytwarzania serów dojrzewających z mleka w proszku, Z. Śmietana, J. Żuraw, Al. Surazyński, W. Chojnowski	PL 140451
1987	• Sposób otrzymywania preparatów z gryki metodą ekstruzji, Ł. Fornal, Z. Śmietana, M. Soral-Śmietana, J. Szpendowski	PL 142619
	• Urządzenie do regeneracji produktów sproszkowanych oraz przygotowania emulsji, Al. Surazyński, Z. Śmietana, J. Żuraw, W. Chojnowski	PL 143085
1988	• Sposób wytwarzania sera twarogowego, Al. Surazyński, J. Żuraw, Z. Jęsiak, W. Chojnowski, J. Rymaszewski, Z. Śmietana	PL 155115

1989	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób wytwarzania sera twarogowego, Al. Surażyński, W. Chojnowski J. Żuraw, Z. Jęsiak • Sposób pozyskiwania hydrolizatu białek mleka, S. Ziajka, J. Kisza, J. Jakubowski • Sposób wytwarzania hydrolizatu białek mleka z serów i serwitów dojrzewających, S. Ziajka 	<p>PL 149316 PL 148616 PL 149650</p>
1990	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób wytwarzania serka śmietankowego, Al. Surażyński, W. Chojnowski, J. Rymaszewski, J. Żuraw, A. Grochal, L. Krygielski 	<p>PL 153342</p>
1991	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób wytwarzania kazeiny, J. Żuraw, Al. Surażyński, Z. Jęsiak, W. Chojnowski • Sposób przygotowania białek mleka do ekstruzji, Z. Śmietana, W. Chojnowski, J. Szpendowski • Wkładka obrotowa do ultraterometru, L. Jędrychowski, A. Repts, A. Babuchowski, W. Chojnowski, M. Kujawski (Prawo ochronne) 	<p>PL 156458 PL 157607 49435</p>
1993	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób wytwarzania sera podpuszczkowego dojrzewającego, A. Zaborniak, J. Żuraw, Z. Jęsiak, Z. Śmietana, Al. Surażyński, T. Knaut • Sposób wytwarzania kazeiny, J. Żuraw, Al. Surażyński, W. Chojnowski, Z. Jęsiak, K. Poprawska • Sposób modyfikacji białka mleka do procesu ekstruzji, J. Szpendowski, Z. Śmietana, Ł. Fornal • Sposób wytwarzania kazeiny podpuszczkowej, J. Żuraw, Al. Surażyński, Z. Jęsiak, W. Chojnowski, Z. Śmietana, K. Poprawska, J. Sell, I. Narkun, R. Szymański • Sposób wytwarzania kazeiny, J. Żuraw, Al. Surażyński, W. Chojnowski, Z. Jęsiak, K. Poprawska 	<p>PL 162419 PL 161524 PL 161546 PL 162540 PL 162599</p>
1994	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób wytwarzania kazeiny podpuszczkowej, Al. Surażyński, J. Żuraw, Z. Jęsiak, W. Chojnowski, K. Poprawska • Sposób wytwarzania kazeiny podpuszczkowej, J. Żuraw, Al. Surażyński, Z. Jęsiak, W. Chojnowski, K. Poprawska • Sposób ciągłej koagulacji i wydzielania kazeiny, Al. Surażyński, J. Żuraw, Z. Jęsiak, W. Chojnowski, K. Poprawska • Sposób ciągłej koagulacji i wydzielania kazeiny, Al. Surażyński, J. Żuraw, K. Poprawska, Z. Jęsiak, W. Chojnowski • Sposób koagulacji kazeiny, J. Żuraw, Al. Surażyński, Z. Jęsiak, W. Chojnowski, K. Poprawska • Sposób wytwarzania kazeiny, J. Żuraw, Al. Surażyński, Z. Jęsiak, W. Chojnowski, K. Poprawska 	<p>PL 164022 PL 164265 PL 164386 PL 164712 PL 164752 PL 165300</p>

1995	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób wytwarzania sera śmietankowego ziarnistego, Al. Surażyński, J. Żuraw, Z. Jęsiak, W. Chojnowski, K. Poprawska • Sposób otrzymywania sproszkowanej śmietanki, S. Ziajka, Z. Żbikowski, W. Dzwolak, E. Starke, A. Górny, U. Zieleń, D. Gibowski, J. Pończocha 	<p>PL 167524</p> <p>PL 167972</p>
1996	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób otrzymywania preparatu do przyspieszania dojrzewania sera, J. Rymaszewski, G. Cichosz, K. Bohdziewicz, M. Kujawski, K. Kornacki • Sposób wytwarzania napojów z serwatki, J. Żuraw, Al. Surażyński, W. Chojnowski, Z. Jęsiak, K. Poprawska 	<p>PL 169930</p> <p>PL 170216</p>
1997	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób wytwarzania sera twarogowego, Al. Surażyński, J. Żuraw, W. Chojnowski, K. Poprawska, Z. Jęsiak, H. Bałachowska, J. Sell 	<p>PL 173062</p>
1998	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób wytwarzania ukwaszonej śmietany spożywczej, Al. Surażyński, K. Poprawska • Preparat białkowo-węglowodanowy i sposób otrzymywania tego preparatu, Z. Śmietana, J. Szpendowski, J. Świgoń 	<p>PL 175021</p> <p>PL 175196</p>
2000	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób otrzymywania preparatu enzymatycznego, G. Cichosz, J. Rymaszewski, K. Bohdziewicz, M. Kujawski, W. Cichosz • Sos majonezowy, H. Panfil-Kuncewicz, A. Kuncewicz • Serek śmietankowy, Al. Surażyński, K. Poprawska 	<p>PL 179961</p> <p>PL 180062</p> <p>PL 180735</p>
2002	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób wytwarzania sera o strukturze włóknistej i uplastycznionej, Al. Surażyński, R. Dobruchowski, T. Szyc, K. Poprawska 	<p>PL 184719</p>
2010	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób prognozowania zawartości tłuszczu w mleku surowym i śmietance, R. Żywica, J. K. Banach, K. Kielczewska 	<p>PL 207656</p>
2014	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób wytwarzania kefiru, M. Baranowska, K. Bohdziewicz, B. Staniewski, W. Chojnowski 	<p>PL 218500</p>
2015	<ul style="list-style-type: none"> • Method for curd production, K. Bohdziewicz, M. Baranowska, B. Staniewski, W. Chojnowski • Sposób wytwarzania jogurtu, M. Baranowska, K. Bohdziewicz, B. Staniewski, W. Chojnowski 	<p>UA 109161</p> <p>PL 219356</p>

2016	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób wytwarzania miksów tłuszczowych o obniżonej zawartości tłuszczu, B. Staniewski, M. Baranowska, W. Chojnowski, K. Bohdziewicz • Способ производства жировой смеси с пониженным содержанием жира (Production technology of fat mixes with reduced fat content), B. Staniewski, M. Baranowska, W. Chojnowski, K. Bohdziewicz • СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ТВОРОГА (Method for curd production), K. Bohdziewicz, M. Baranowska, B. Staniewski, W. Chojnowski • Production technology of fat mixes with reduced fat content, B. Staniewski, M. Baranowska, K. Bohdziewicz, W. Chojnowski 	<p>PL 224069</p> <p>EAPO 025241</p> <p>EAPO 024020</p> <p>EP 2869708</p>
2017	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób wytwarzania sera twarogowego, M. Baranowska, K. Bohdziewicz, B. Staniewski, W. Chojnowski • Method for curd production, K. Bohdziewicz, M. Baranowska, B. Staniewski, W. Chojnowski 	<p>PL 228081</p> <p>EP 2645867</p>
2020	<ul style="list-style-type: none"> • Sposób wytwarzania prozdrowotnych mlecznych napojów fermentowanych, M. Aljewicz, M. Baranowska • Technika i Technologia w Przemśle Mleczarskim, K. Staniewska, B. Staniewski, H. Nowak, M. Baranowska (Znak towarowy) 	<p>PL 235801</p> <p>R 334708</p>
2021	<ul style="list-style-type: none"> • Ogólnopolskie święto sera, K. Staniewska, B. Staniewski, M. Czerniewicz (Znak towarowy) 	<p>R 334709</p>

AUTORSTWO PODRĘCZNIKÓW

