

PROF. DR. HAB. INŻ. WŁODZIMIERZ DOLATA

Stopień naukowy magistra inżyniera technologii rolno-spożywczej otrzymał na Wydziale Technologii Rolno-Spożywczej Wyższej Szkoły Rolniczej w Poznaniu w 1965 roku. W 1975 roku uzyskał stopień doktora nauk technicznych. Doktorem habilitowanym nauk rolniczych został w 1992 roku, natomiast tytuł profesora nauk rolniczych otrzymał w 2001 roku, a w 2006 został mianowany na stanowisko profesora zwyczajnego w Instytucie Technologii Mięsa Akademii Rolniczej w Poznaniu. Obecnie jest emerytowanym profesorem Instytutu Technologii Mięsa Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, ale nadal jest aktywny naukowo i w działalności popularyzującej naukę.

Urodził się 06.01.1942 roku we Wrześni. Tutaj też uczęszczał do Szkoły Podstawowej oraz Liceum Ogólnokształcącego, które ukończył w 1960 roku. W tym też roku rozpoczął studia w Wyższej Szkole Rolniczej w Poznaniu na Wydziale Rolniczym w Oddziale Technologii Rolno - Spożywczej. Studia ukończył w 1965 roku już na Wydziale Technologii Rolno - Spożywczej uzyskując stopień mgr inż. technologii rolno-spożywczej.



Pracę zawodową rozpoczął w 1965 roku w Zakładach Mięśnych w Gnieźnie. Po odbyciu 3 miesięcznego stażu pracował na stanowisku Kierownika Wytwórni Wędlin. Za porozumieniem stron 1 września 1967 roku został zatrudniony w Katedrze Technologii Mięsa Wyższej Szkoły Rolniczej w Poznaniu na stanowisku starszego asystenta. Pracując w tej Katedrze uzyskał stopień doktora nauk technicznych (1975) za pionierską pracę w skali kraju, a mianowicie: „Technologiczna ocena nowej techniki obróbki cieplnej farszów wędlinowych”. Tematyka pracy dotyczyła nowej metody utrwalania tj. elektrokontaktowej obróbki cieplnej wyrobów mięsnych znanej w literaturze, jako ogrzewanie ohmowe.

Podstawową tematyką ówczesnych zainteresowań badawczych Pana Profesora było ogrzewanie ohmowe wyrobów mięsnych oraz proces kutowania. Zagadnienia te stanowiły bazę szeregu opracowań realizowanych w ramach badań własnych i zleconych oraz kierowanych przez Niego prac dyplomowych. W 1992 r. uzyskał stopień naukowy doktora habilitowanego, a rozprawa będąca podstawą tej nominacji dotyczyła tematyki kutowania i parametrów technicznych kutra: „Wpływ niektórych parametrów technicznych kutra na kształtowanie jakości oraz energochłonności procesu kutowania”. Dalsze lata przyniosły nominację na stanowisko profesora nadzwyczajnego Akademii Rolniczej w Poznaniu (1999), uzyskanie tytułu profesora nauk rolniczych (2001) i w 2006 stanowiska profesora zwyczajnego w Instytucie Technologii Mięsa Akademii Rolniczej w Poznaniu.

Tematyka badawcza późniejszych prac Pana Profesora obejmowała: opracowanie nowoczesnych metod oceny pracy urządzeń rozdrabniających i mieszających, metody oceny właściwości reologicznych i tekstury farszów i wędlin, technologiczną ocenę efektywności pracy prototypów maszyn rozdrabniających i mieszających dla przemysłu mięsnego, drobiarskiego i zakładów garmazeryjnych; wpływu surowca, czynników technologicznych oraz parametrów technicznych kutra na jakość farszów i wędlin oraz zużycie energii elektrycznej w procesie kutowania; wpływu sposobu wytwarzania dymu, parametrów technologicznych dymu, techniki wędzenia i konstrukcji komory wędzarniczej na jakość wędlin; wpływu dodatków funkcjonalnych i substancji dodatkowych na właściwości reologiczne farszów i przetworów.

W ostatnich latach pod kierunkiem Pana Profesora wykonywane były prace z zastosowaniem komputerowej analizy obrazu do technologicznej oceny jakości pracy maszyn i urządzeń oraz struktury gotowego wyrobu, użycie błonnika i skrobi do produkcji wędlin o obniżonej zawartości tłuszczu oraz zastosowanie ultradźwięków do rozmrażania surowców mięsnych. Był kierownikiem zadań i prowadził badania w ramach grantu europejskiego EU-FOOD-CT-2007-036241 Improving the quality and safety of beef and beef products for the consumer in production and processing - PROSAFEBEEF. Dotyczyły one oznaczania zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA - substancji kancerogennych) w mięsie wołowym poddanym grillowaniu oraz znalezienia substancji zmniejszających ich ilość w mięsie grillowanym. Jest również wykonawcą grantu BIOAKTYWNA ŻYWNOŚĆ. Od paru lat Pan Profesor współpracuje również z Katedrą Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego Wydziału Mechanicznego Politechniki Koszalińskiej, a od 3 lat jest zaangażowany w realizację projektu rozwojowego finansowanego przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju nt.: „Innowacyjne rozwiązania konstrukcyjne rozprzodzenia dymu w komorze wędzarniczej redukujące nadmierną kumulację związków WWA w obrabianych przetworach mięsnych” kierowanego przez dra inż. Mariusza S. Kubiaka. Projekt ma charakter badań interdyscyplinarnych, stwarzając możliwość rozwiązania problemu w sposób kompleksowy z praktycznym wykorzystaniem w przetwórstwie. Pozwala to na współpracę z wieloma instytucjami z branży przetwórczej, konstruktorskiej, np. z Firmą PEK-MONT Sp. z o.o. z Bielska koło Płocka, która jest jednym z wiodących, krajowych producentów nowoczesnych komór wędzarniczo-parzelniczych i specjalizuje się w produkcji maszyn i urządzeń do przemysłu spożywczego.

Współpracował także z firmą METALBUD Nowicki nad opracowaniem konstrukcji masownicy do rozmrażania mięsa za pomocą mikrofal.



Pan Profesor ma duże osiągnięcia metodyczne, jak i badawcze oraz konstrukcyjne, o zasięgu nie tylko krajowym ale również międzynarodowym, co widoczne jest w wielu publikacjach. Jest współautorem z wiodącym udziałem w opracowaniu unikalnej w skali kraju metody oceny efektywności pracy wilka oraz w opracowaniu unikalnej w skali światowej metody oceny stopnia wymieszania farszów mięsno - tłuszczowych w miazarce i kutrze przy zastosowaniu pierwiastków znaczących, a mianowicie izotopu sodu ^{24}Na . Opracował metodę pomiaru przewodności farszów w sposób ciągły podczas procesu kutowania oraz z wiodącym udziałem, metodę oceny stopnia wymieszania farszów mięsno - tłuszczowych w miazarce i kutrze za pomocą komputerowej analizy obrazu. Pan Profesor jest współautorem oryginalnej metody oceny efektywności pracy komór wędzarniczo - parzelniczych poprzez pomiar ciągłej gęstości dymu oraz oryginalnej metody oznaczania stanu związania wody w mięsie, farszach i wędlinach z zastosowaniem magnetycznego rezonansu jądrowego (NMR) i metody MRI. Ponadto jest współautorem metody oceny stopnia dyspersji tłuszczu w farszu przy zastosowaniu komputerowej analizy obrazu oraz z wiodącym udziałem metodyki pomiarów tekstury wędlin na aparacie Instron dla trzech testów: dwukrotnego ściskania (test TPA), cięcia nożem Warnera - Bratzlera oraz relaksacji naprężeń. Do innych osiągnięć Pana Profesora należą: opracowanie pierwszego w Polsce, własnej konstrukcji, modelowego urządzenia do elektrokontaktowej obróbki cieplnej (EOC) w systemie stacjonarnym, współautorstwo w opracowaniu urządzenia do elektrokontaktowej obróbki cieplnej w ruchu ciągłym mäs półpłynnych, opracowanie na podstawie badań własnych nowoczesnych kształtów noży do kutra i uzyskanie na nie dwóch patentów; scharakteryzowanie wpływu parametrów technicznych kutra na jakość farszów i wędlin drobno rozdrobnionych oraz zużycie energii elektrycznej w procesie kutowania. Były to pionierskie badania w kraju i nieliczne w skali światowej.



Pan Profesor opracował również parametry technologiczne i przebieg procesu wędzenia szynki w komorze firmy Lutetia z cieniem wytworknicą dymu, skracających znacznie czas wędzenia oraz poprawiających stopień uwędzenia oraz scharakteryzował właściwości technologiczne kilku preparatów błonnikowych stosowanych do produkcji wędlin o obni-

żonej zawartości tłuszczu oraz zbadał wraz z zespołem ich wpływ na strukturę i teksturę wędlin drobno rozdrobnionych. Jednym z kolejnych osiągnięć Profesora Dotaty było zastosowanie ultradźwięków do rozmrażania mięsa, jako niekonwencjonalnej metody obróbki cieplnej.

Efektom tych działań jest bardzo szeroka działalność publikacyjna. Pan Profesor jest autorem łącznie 350 publikacji, w tym 175 oryginalnych prac naukowych, 4 książek, 3 monografii, 17 artykułów naukowych, 20 prac technologicznych, 15 prac doświadczalno-konstrukcyjnych, 10 projektów, 62 komunikatów naukowych i autorem 3 patentów. Był kierownikiem: 7 projektów badawczych, wielu prac umownych oraz 2 zadań badawczych grantu UE.

Publikacje Pana Profesora ukazywały się w czasopiśmie krajowych i międzynarodowych, w tym takich, które do dziś mają najwyższe wartości *impact factor* (np. Meat Science).



Pracując na Uczelni ważnym polem działalności Pana Profesora była dydaktyka. Od paru lat był kierownikiem dwóch przedmiotów: Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego (studia stacjonarne i niestacjonarne) i Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych (studia stacjonarne). Zajęcia te prowadzone były dla specjalności: technologia żywności, biotechnologia i zarządzanie jakością żywności oraz żywienie człowieka i dietetyka. Do 2009 roku był kierownikiem dwóch przedmiotów realizowanych dla Wydziału Rolniczego na kierunku Ekonomia Gospodarki Żywnościowej. Były to przedmioty: Technika w przetwórstwie spożywczym i Przetwórstwo spożywcze. Ponadto prowadził zajęcia z Technologii specjalizacyjnej i Technologii kierunkowej oraz Współczesnych trendów w przemyśle mięsny i Nowoczesnych metod utrwalania żywności. Jest również współautorem dwóch skryptów akademickich, które do dzisiaj są wykorzystywane przez studentów na zajęciach.

W latach 1978 - 1983 pracował, jako adiunkt na 1/2 etatu w Zakładzie Maszyn Spożywczych w Wyższej Szkole Inżynierskiej w Zielonej Górze, a w latach 2006 - 2013 pracował na 1/2 etatu, jako profesor nadzwyczajny w Instytucie Rolnictwa w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej w Lesznie.

Pan Profesor jest promotorem 227 prac, w tym magisterskich (125) i inżynierskich (102). Pod Jego kierunkiem wykonano 9 prac doktorskich. Był również recenzentem w 6 postępowaniach o nadanie tytułu profesora, 4 nominacjach na stanowisko profesora zwyczajnego, 8 przewodach

LUDZIE NAUKI

habilitacyjnych oraz 16 pracach doktorskich. Wyżej wymienione funkcje obejmują tylko niewielki zakres tej działalności, dla której Pan Profesor poświęcał swój czas naukowy. Był bowiem również opiekunem grup studenckich, roczników z danyh lat, domu studenckiego, czy praktyk. Brał udział w unowocześnianiu treści kształcenia, opracowywaniu programu i organizacji studiów inżynierskich i magisterskich z zakresu technologii żywności.



Z tą działalnością Pana Profesora były związane funkcje administracyjne: 1981-1983 wicedyrektor Instytutu Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego, od 1991 do 2012 roku kierownik Zakładu Inżynierii i Projektowania Procesów Produkcyjnych, Instytutu Technologii Mięsa; 1993 - 1999 wicedyrektor Instytutu Technologii Mięsa, 1996 - 2002 Prodziekan ds. Nauki Wydziału Technologii Żywności Akademii Rolniczej w Poznaniu, 2000 - 2008 Dyrektor Instytutu Technologii Mięsa Akademii Rolniczej w Poznaniu.

Pan Profesor bardzo aktywnie działa również na rzecz nauki i środowiska. Jest członkiem Komitetu Techniki Rolniczej PAN - Sekcji Maszyny Spożywcze, członkiem Komitetu Naukowego Ogólnopolskiej Konferencji Naukowo - Technicznej nt.: "Budowa i Eksploatacja Maszyn Przemysłu Spożywczego", był członkiem Prezydium Rady Naukowej Centralnego Ośrodka Badawczo - Rozwojowego Aparatury Badawczej i Dydaktycznej „COBRABiD” w Warszawie, jest członkiem Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, członkiem Polskiego Towarzystwa Inżynierii i Techniki Przetwórstwa Spożywczego SIMP i innych towarzystw, a także członkiem honorowym i stałym współpracownikiem Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP oraz Cechu Rzeźników, Wędliniarzy i Kucharzy w Poznaniu.

Pan Profesor jest także członkiem Rady Programowej czasopisma „Gospodarka Mięsna”, członkiem Komitetu Redakcyjnego czasopisma "Aparatura Badawcza i Dydaktyczna COBRABiD", członkiem Rady Naukowej "Folia Universitatis Agriculturae Stetinensis Scientia Alimentaria", członkiem Rady Naukowo-Programowej czasopisma "Inżynieria Przetwórstwa Spożywczego", stałym współpracownikiem niemieckiego czasopisma naukowego "Fleischwirtschaft".

Ponadto Pan Profesor Dolata jest ekspertem ds. maszyn dla przemysłu mięsnego, od 1998 roku przewodniczącym Komisji

oceniających jakość wyrobów mięsnych i drobiowych na corocznym Forum Rzeźniczo - Wędliniarskim POLAGRA FOOD na MTP w Poznaniu, od 2006 roku corocznie przewodniczącym Jury wydającego certyfikaty na Wielkopolskie Tradycyjne Wyroby Mięsne. Od 2005 roku jest przewodniczącym Jury konkursu wędliniarskiego o Najlepszy Wyrób i Potrawę z Mięsa Wieprzowego odbywającego się corocznie w ramach Święta Świni w Siedlcu. W latach 2008 - 2011 był przewodniczącym Kapituły w Konkursie na Najlepszy Pasztet i Najlepszą Potrawę z Gęsi podczas corocznego Ogólnopolskiego Festiwalu Pasztetników i Potraw z Gęsi w Ostreszowie. Od 1991 do 2002 roku przewodniczył Komisji Konkursowej na Wojewódzkich Konkursach Wędliniarskich, a od 1992 pełnił funkcję przewodniczącego Jury na Krajowych Konkursach Wędliniarskich. W latach 1993 - 1997 przewodniczył Jury oceniającego przetwory mięsne zgłaszane do konkursu o Złoty Medal Targów Pomorskich "MASARPOL" w Bydgoszczy, a od 1995 do 2003 roku był przewodniczącym Jury Ogólnopolskiego Konkursu Wędliniarskiego o ZŁOTY TOPÓR odbywającego się w Regionalnym Centrum Doradztwa, Rozwoju Rolnictwa i Obszarów Wiejskich w Przysieku k/Torunia. W latach 2004 - 2007 był współorganizatorem Ogólnopolskich Dni Wędliniarstwa Rawicz 2004 oraz przewodniczącym Jury Konkursu o tytuł „Wędliniarz Roku”.

W latach 1996 - 1999 był przewodniczącym Komitetu Technicznego ds. Certyfikacji Wyrobów Mięsnych i Drobiowych działającego przy Instytucie Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego w Warszawie, przyznającego znak jakości Q oraz znak zgodności z normą. Od 1999 do 2004 roku przewodniczył Jury Ogólnopolskiego Konkursu o „Najlepszy Produkt na NOMINIE” organizowanym przez firmę NOVICHEM z Chorzowa producenta dodatków dla przemysłu spożywczego.

Od wielu lat Pan Profesor Włodzimierz Dolata ściśle współpracuje z przemysłem mięsnym i zakładami produkującymi maszyny dla przemysłu mięsnego oraz prowadzi wykłady i szkolenia dla pracowników tych branż. Ponadto brał czynny udział w organizowaniu konferencji i sympozjów naukowych krajowych i międzynarodowych. Był wielokrotnie przewodniczącym komitetów organizacyjnych i członkiem tych komitetów.

Za swą działalność naukową, dydaktyczną i organizacyjną Pan Profesor Dolata był wielokrotnie nagradzany przez J.M. Rektora AR i UP w Poznaniu. Był również wielokrotnie odznaczony: w 1988 - Złoty Krzyż Zasługi, 1999 - Medal Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej w uznaniu szczególnych zasług dla rozwoju rzemiosła rzeźnicowo-wędliniarskiego, 1999 - Złoty Medal im. Jana Kilińskiego za zasługi dla rzemiosła przyznany przez Związek Rzemiosła Polskiego, 2001 - Honorowa Odznaka Rzemiosła nadana Uchwałą Prezydium Zarządu Związku Rzemiosła Polskiego, 2002 - Honorowa Odznaka „Zasłużony dla Rolnictwa” odznaczenie nadane przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, 2002 - Medal Komisji Edukacji Narodowej nadany przez Ministra Edukacji Narodowej i Sportu, 2009 - Krzyż Kawalerski Orderu Odrodzenia Polski nadany przez Prezydenta RP.

dr inż. Hanna Gajewska-Szczerbal
dr inż. Mariusz S. Kubiak