SÓJKA MICHAŁ WOJCIECH "CORSAR" realizuje projekt pn. **„Utworzenie laboratorium tribologicznego oraz prowadzenie badań w zakresie technologii smarów spożywczych”**

Celem głównym projektu jest: opracowanie nowych produktów - smarów o dużej odporności na wymywanie z łożysk ślizgowych, jednocześnie o konsystencji pozwalającej na tłoczenie przewodami (o niewielkich przekrojach) w układach centralnego smarowania

Cele projektu:

• Wzrost aktywności badawczo-rozwojowej firmy CORSAR;

• Komercjalizacja wiedzy i wyników badan prowadzonych w firmach;

• Rozwój działalności badawczo-rozwojowej nakierowanej na komercjalizację;

• Wprowadzenie na rynek innowacyjnych, autorskich procesów produkcyjnych i produktów wspierających ekologiczną
i korzystną dla zdrowia produkcję żywności;

• Budowa własnego know-how budującego przewagę konkurencyjną firmy w oparciu o wiedzę i technologię własną;

• Lepsze wykorzystanie potencjału kadry naukowej regionu.

Dane finansowe:

Koszt całkowity: 2 021 109,28 PLN

Wydatki kwalifikowalne: 1 766 066,88 PLN

Kwota dofinansowania ze środków Unii Europejskiej (EFRR): 1 167 093,67 PLN

Opis projektu:

Przedsięwzięcie planowane do zrealizowania przez CORSAR, zakłada stworzenie zaplecza badawczo-rozwojowego oraz przeprowadzenie prac badawczych w zakresie technologii produkcji smarów dedykowanych dla przemysłu spożywczego – z dopuszczeniem do incydentalnego kontaktu z żywnością wg założeń HACCP. W wyniku prac badawczych planowane jest opracowanie nowych produktów oraz nowych procesów produkcyjnych:

- smar plastyczny klasyfikowany wg NSF do kategorii H1 (możliwy incydentalny kontakt z żywnością) o wysokich parametrach użytkowych;

- smar plastyczny klasyfikowany wg NSF do kategorii H1 o unikalnej własności zmiany klasy konsystencji w obecności roztworów wodnych lub ich par;

- procesu produkcji smarów przeznaczonych do incydentalnego kontaktu z żywnością i smarów o zmiennej konsystencji.

Planowane produkty skierowane zostaną do przemysłu spożywczego, a zwłaszcza przemysłu cukrowniczego i przetwórstwa owoców i warzyw.

Geneza problemu uszkodzeń awaryjnych węzłów tarcia smarowanych smarami plastycznymi z dopuszczeniem do incydentalnego kontaktu z żywnością wywodzi się z pond 15-letnich obserwacji degradacyjnych zmian starzeniowych smarów plastycznych w kontakcie z wodą i roztworami wodnymi w przemyśle cukrowniczym.