



Amgylchedd i safon bwyd ar gyfer profi, dilysu a gwella deunyddiau presennol a newydd fel bwydydd. Gan gynnwys cynnwys maethlon, bywyd silff a dewisiadau defnyddwyr.



Llinellau Cynhyrchu Bwyd:

Labordai a phrosesu graddio bwyd yn cydymffurfio â safonau Consortiwm Manwerthu Prydain (BRC):

- **Cig:** Derbynfya nwyddau gyda iard ddosbarthu, cyfleusterau profi cysyniad (90m²) a storfa oer ar gyfer cigoedd amrwd.
- **Llaeth a hylifau:** Derbynfya (130m²; capasiti: sypiau 1 – 500 litr), prosesu thermol a gwahanu porthiant llaeth amrwd yn caniatáu pasteureiddio, hidlo a thriniaethau peilot eraill mewn sypiau (hyd at 1000 litr) a modd parhaus (5000 litr/diwrnod). Gweithgynhyrchu caws, cynnyrch llaeth wedi'i feithrin, menyn a chynnyrch wedi'i rewi (capasiti ar gyfer sypiau 1 litr – 100 litr) a samplau atblygedig i astudio ystod o gynnyrch newydd ar yr un pryd.
- **Grawn a chodlysiau:** Prosesu a llunio nwyddau crai, pobi ar y safle yn cynnwys paratoi bwydydd gweithredol i'w profi gan ddefnyddwyr.

Cegin Arddangos a Bythod Synhwyrdd:

- **Cegin Arddangos:** Bydd cymorth Clyweledol llawn o fewn i gegin fasnachol yn galluogi gwylio o bell mewn amser real neu ddarparu cyflwyniadau a recordio ar gyfer datblygu a pharatoi cynnyrch newydd.

- **Dadansoddi Synhwyrdd:** Chwe bwth ar gyfer paneli profi hyfforddedig, â chegin benodol ar eu cyfer ac yn cynnwys system ymateb gyfrifiadurol i ganiatáu coladu ymatebion mewn amser real i briodweddau organoleptig a synhwyrdd bwydydd newydd (blas, gwead, ymddangosiad etc).

Bwydydd Newydd a Gweithredol:

- **Bwydydd a Biobrosesu:** Mae'r llinellau cynhyrchu bwyd a'r gallu i brosesu yn cysylltu â'r **Prosesu Eilaidd** a'r **Unedau Eplesu** i safon bwyd yn y **Ganolfan Bioburo**, yn caniatáu i ddeunyddiau bwyd gael eu cludo'n hawdd rhwng pob parth.
- **Honiadau am fwydydd ac iechyd:** Byd **Canolfan Bwyd y Dyfodol** yn integreiddio â gweithgareddau Uned Ymchwil Asesu Lles ac Iechyd (WARU) Prifysgol Aberystwyth ac mewn lle da i ddatblygu tystiolaeth ar gyfer honiadau am iechyd sy'n gysylltiedig â bwydydd newydd.

Dadansoddi yn y Labordy: cyfansoddiad, oes silff a diogelwch:

- **Ansawdd a chyfansoddiad bwyd:** Mynediad at gyfleusterau rhagorol yn yr **Uwch Ganolfan Ddadansoddi** i bennu cyfansoddiad bwyd gan ddefnyddio profion safonol a phwrpasol (e.e. asidau brasterog hanfodol, deunyddiau maethol-fferyllol, microfaethion, penderfynynnau cemegol bioweithgarwch, datblygiad blas a lliw).
- **Nodweddion bwyd:** labordy â chyfarpar ar gyfer mesur nodweddion ffisegol hylifau a bwydydd solet (e.e. gwead cig).
- **Storio bwyd:** dyblygu cypyrddau modylu amgylchedd thermol er mwyn astudio ystod o effeithiau tymheredd a lleithder ar brosesau aeddfediad bwyd.
- **Cypyrddau arddangos nwyddau:** er mwyn astudio effeithiau oes silff a mathau o becynnu ar ansawdd bwyd (e.e. profi lliw, sefydlogrwydd bwyd).
- **Diogelwch Bwyd:** labordy microbiolog dynodedig ar gyfer profi a mesur dirywiad microbaidd.

