



Konferencja naukowa

Innowacyjne linie produktów spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego o właściwościach prozdrowotnych – oferta dla przemysłu

POLAGRAFOOD 2014
Poznań, 29-30.09.2014

Dzień 1 – 29.09.2014 (poniedziałek)

- 9⁰⁰-10⁰⁰ Rejestracja uczestników
- 10⁰⁰-10¹⁵ Otwarcie konferencji
- 10¹⁵-10³⁰ Prezentacja projektu „BIOŻYWNOSĆ – innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego” – prof. dr hab. Jarosław Horbańczuk, Kierownik Projektu
- 10³⁰-10⁴⁵ Prezentacja projektu „Nowa żywność bioaktywna o zaprogramowanych właściwościach prozdrowotnych” – prof. dr hab. Józef Korczak, Kierownik Projektu
- 10⁴⁵-11⁰⁵ Możliwości rozwoju rynku innowacyjnej żywności pochodzenia zwierzęcego – prof. dr hab. Krystyna Gutkowska
- 11⁰⁵-11²⁰ Bioaktywny preparat roślinno-rybi (BPRR) zwiększający wartość prozdrowotną mleka i produktów mlecznych – prof. dr hab. inż. Piotr Nowakowski
- 11²⁰-11³⁵ Dodatki paszowe poprawiające skład chemiczny mleka i status metaboliczny krów w gospodarstwach ekologicznych – dr hab. Tomasz Sakowski
- 11³⁵-11⁵⁰ Produkcja mleka owczego i koziego o podwyższonej zawartości składników bioaktywnych – prof. dr hab. Jacek Wójtowski
- 11⁵⁰-12⁵⁰ Przerwa kawowa, degustacja produktów uzyskanych w ramach projektu „BIOŻYWNOSĆ – innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego”
- 12⁵⁰-13¹⁰ Pozyskiwanie mięsa wieprzowego o wysokiej wartości odżywczej i prozdrowotnej spełniającego kryteria żywności funkcjonalnej – dr Tadeusz Blicharski
- 13¹⁰-13²⁵ Jakość wędlin z mięsa świń żywionych ze zwiększonym dodatkiem olejów roślinnych i selenu – dr inż. Dariusz Lisiak
- 13²⁵-13⁴⁰ Uwarunkowania produkcji wysokiej jakości mięsa indyczego o właściwościach prozdrowotnych – prof. dr hab. Jan Jankowski
- 13⁴⁰-13⁵⁵ Wpływ stosowanie roślin GM w diecie przepiórki japońskiej na wartość odżywczą i prozdrowotną mięsa i jaj, bezpieczeństwo żywności oraz użytkowość i status zdrowotny ptaków – dr hab. Agnieszka Korwin-Kossakowska
- 13⁵⁵-14¹⁰ Wołowina z rodzimych ras bydła - cenne źródło składników prozdrowotnych – prof. dr hab. Zygmunt Litwińczuk



- 14¹⁰-14²⁵ Ocena jakości sera podpuszczkowego solankowego otrzymanego z mleka kóz żywionych paszą suplementowaną makuchem z Inianki – prof. dr hab. Jan Pikul
- 14²⁵-14⁴⁰ Produkty z mleka owczego o podwyższonej zawartości składników bioaktywnych – dr Tadeusz Pakulski
- 14⁴⁰-14⁵⁵ Przerwa kawowa
- 14⁵⁵-15¹⁰ Bioaktywne preparaty z siary krów o wysokiej wartości biologicznej – prof. dr hab. Tadeusz Szulc
- 15¹⁰-15²⁵ Innowacyjne technologie produkcji wyrobów mięsnych o podwyższonej wartości odżywczej i prozdrowotnej – prof. dr hab. Agnieszka Wierzbicka
- 15²⁵-15⁴⁵ Uwarunkowania innowacyjności przedsiębiorstw reprezentujących segment żywności pochodzenia zwierzęcego w Polsce – dr inż. Agnieszka Tul-Krzyszczuk
- 15⁴⁵-16⁰⁰ Dyskusja i podsumowanie pierwszego dnia konferencji



Dzień 2 – 30.09.2014 (wtorek)

- 9⁰⁰-10⁰⁰ Rejestracja uczestników
- 10⁰⁰-10¹⁵ Otwarcie konferencji
- 10¹⁵-10³⁰ Prezentacja projektu „Nowa żywność bioaktywna o zaprogramowanych właściwościach prozdrowotnych” – prof. dr hab. Józef Korczak
- 10³⁰-10⁴⁵ Prezentacja projektu „BIOŻYWNOŚĆ – innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego” – prof. dr hab. Jarosław Horbańczuk
- 10⁴⁵-11¹⁵ Dlaczego żywność o ukierunkowanym działaniu prozdrowotnym – dr Magdalena Człapka-Matyasik, dr Aleksandra Kostrzewa-Tarnowska
- 11¹⁵-11⁴⁵ Przerwa kawowa
- 11⁴⁵-12¹⁵ Produkty bioaktywne wykorzystywane w badaniach klinicznych i ich wstępne efekty – dr Magdalena Człapka-Matyasik, dr Aleksandra Kostrzewa-Tarnowska
- 12¹⁵-12²⁵ Odpowiedź rynku na produkty o ukierunkowanym działaniu prozdrowotnym - prof. dr hab. Henryk Mruk
- 12²⁵-12⁴⁵ Koncentraty jako nośnik składników o działaniu prozdrowotnym - prof. dr hab. Marian Remiszewski
- 12⁴⁵-13⁰⁰ Owoce aronii jako źródło składników o działaniu prozdrowotnym - prof. dr hab. Jan Oszmiański
- 13⁰⁰-13¹⁵ Nowe soki i napoje owocowe i warzywne o właściwościach prozdrowotnych - dr Róża Marecik-Biegańska
- 13¹⁵-13⁴⁵ Przerwa kawowa
- 13⁴⁵-14⁰⁰ Przetwory zbożowe jako nośnik składników o działaniu prozdrowotnym – prof. dr hab. Wiktor Obuchowski
- 14⁰⁰-14¹⁵ Gryka jako niedoceniany składnik żywności prozdrowotnej - dr Krzysztof Dziedzic
- 14¹⁵-14³⁰ Bezpieczne formy żelaza w żywności o właściwościach prozdrowotnych – dr Małgorzata Zielińska-Dawidziak
- 14³⁰-14⁴⁵ Przetwory mięsne jako nośnik składników o działaniu prozdrowotnym – prof. dr hab. Grażyna Lewandowicz, dr Michał Piątek
- 14⁴⁵-15⁰⁰ Napoje mleczne jako nośniki składników o działaniu prozdrowotnym – dr Joanna Kobus-Cisowska
- 15⁰⁰-16⁰⁰ Dyskusja i zakończenie drugiego dnia konferencji

