



# Polski Kongres Serowarski

2016

26-28 października, Zawiercie

## Program ramowy (aktualizacja na 21 października 2016)

	<b>26 października, środa</b>
12.00 – 13.00	Przyjazd, zakwaterowanie, zabudowa stoisk
13.00 – 14.00	obiad
14.00	Oficjalne otwarcie Kongresu
14.30 – 16.30	<b>Panel I Trendy rynkowe. Technologie obniżające koszty produkcji serów i twarogów</b> Moderator: Antoni Pluta - Bezpieczne, wydajne pakowanie i budowa marki – Karol Woźniak, Supravis (30 min) - Zawartość kazeiny jako podstawowy parametr oceny mleka serowarskiego, Antoni Pluta, SGGW (10 min) - ALPMA-AFE: jedna maszyna – 100 serów, Martin Poellner, ALPMA (15 min) - Technologia krojenia serów - kralajnice przemysłowe/Sprężarki amoniakalne, Dominik Radomski, Fam Stumabo/Mayekava Svedan (15 min) - Tunel fluidyzacyjny Octofrost™ jako nowa technologia w mrożeniu sera. Jakość, bezpieczeństwo żywności oraz energooszczędność, Anna Dyc, Octofrost (15 min) - MultiSAN – pełna elastyczność pakowania serów miękkich, Uwe Becher, ALPMA (15 min)
16.20 – 17.00	przerwa
17.00 – 18.00	<b>DEBATA BRANŻOWA – Ser dobry czy tani? Jakiego sera oczekuje konsument?</b> - wykład wprowadzający: Perspektywy rozwoju marek handlowych, Maksymilian Czeczotko, SGGW Do debaty zaproszeni: kadra zarządzająca zakładów produkujących sery i twarogi, kadra naukowa wiodących polskich uczelni, specjaliści branżowi.
19.00 – 02.00	<b>Gala Polskiego Kongresu Serowarskiego – w trakcie m.in ogłoszenie wyników Konkursu Sera GOOD CHEESE 2016.</b>
	<b>27 października, czwartek</b>
7.30 – 8.30	Śniadanie
9.30 – 10.30	<b>Panel II Przegląd nowoczesnych technologii w produkcji serowarskiej</b> Moderator: Waldemar Gustaw - Zagospodarowanie wód poserwatkowych na cele energetyczne a opłaty według nowo obowiązującego prawa wodnego, Jan Marjanowski, Marcor (15 min) - Procesy demineralizacji serwatki z zastosowaniem elektrodializy (ED), Janusz Kroll, Alima-Bis (15 min) - Robotyzacja linii produkcyjnej, Zbigniew Tomaszewski, Staubli (15 min)
10.30 – 11.00	Przerwa
11.00 -12.30	<b>Panel III Technologia i smak</b> Moderator: Bartosz Sołowiej - Oblicza koagulantów - Koagulant Premium, Anna Bojanowska-Dzygała, CSK Food Enrichment (15 min) - Porównanie metod zapobiegania rozwojowi przetrwalników w serach, Antoni Pluta, SGGW (30 min) - Właściwości fizykochemiczne i prozdrowotne sera topionego z dodatkiem ekstraktu z boczniaka, Bartosz Sołowiej, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie (20 min)

	- Ser „żółty” - analog sera podpuszczkowego, Waldemar Gustaw, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie (20 min)
12.30 -13.30	Obiad
13.30 – 14.15	Panel IV <b>Jakość i higiena produkcji</b> - Zarządzanie higieną w przemyśle mleczarskim, Jędrzej Gorczyński, Calvatis (15 min) - Narzędzia optymalizacyjne na obecne czasy, Michał Dębiec, Ecolab (15 min)
14.15 -15.00	przerwa
15.00 – 19.00	<b>II Mleczarskie Warsztaty Branżowe PRZEGLĄDU MLECZARSKIEGO</b> <b>Jak uniknąć problemów przy wyrobie serów</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Dr inż. Krzysztof Bohdziewicz: Czynniki wpływające na charakterystykę i cechy jakościowe serów podpuszczkowych</i></li> <li>• <i>Dr inż. Anna Zadernowska: Surowiec i czynniki fizykochemiczne jako główne determinanty jakości i bezpieczeństwa mikrobiologicznego serów świeżych</i></li> </ul>
19.30 – 24.00	Biesiada piwna – Browar „na Jurze” – w trakcie imprezy możliwość nocnego zwiedzania browaru
	<b>28 października, piątek</b>
9.00	Wyjazd na wycieczkę techniczną (we własnym zakresie)
9.30	Zbiórka pod zakładem produkcyjnym OSM we Włoszczowie, ul. Kochanowskiego 1, zwiedzanie zakładu
Ok. 11.00	Zakończenie Kongresu