

# PROGRAM KONFERENCJI

3.12.2009 (CZWARTEK)

od 9:00	Rozwieszanie plakatów
9:30 - 10:00	<b>OTWARCIE KONFERENCJI</b>
	<b>SESJA REFERATOWA I</b> Przewodniczą: Prof. dr hab. A. Lenart, Prof. dr hab. D. Kołożyn-Krajewska
10:00 - 10:45	Prof. dr hab. Janusz Czapski - <b>Dodatki do żywności: naturalne = bezpieczne?</b>
10:45 - 11:30	Dr inż. Katarzyna Stoś - <b>Aspekty żywieniowe i legislacyjne wybranych grup żywności funkcjonalnej</b>
11:30 - 11:50	<b>PRZERWA NA KAWĘ</b>
	<b>SESJA REFERATOWA II</b> Przewodniczą: Prof. dr hab. J. Czapski, dr inż. A. Bugajewska
11:50 - 12:35	Dr hab. Mirosław Słowiński - <b>Bezpieczeństwo zdrowotne mięsa i przetworów mięsnych.</b>
12:35 - 13:20	dr inż. Milena Stachelska - <b>Zmiany zachodzące w mleku i jego przetworach podczas procesów technologicznych</b>
13:20 -14:20	<b>PRZERWA NA OBIAD</b>
	<b>SESJA REFERATOWA III</b> Przewodniczą: Prof. dr hab. D. Witrowa-Rajchert, dr hab. inż. S. Bakier
14:20 - 15:00	Prof. dr hab. Krzysztof Krygier - <b>Wpływ technologii na kształtowanie wartości żywieniowej tłuszczu</b>
15:00 - 15:35	mgr Agnieszka Zagroba, dr Janusz B. Berdowski, dr Witold Lisiecki: <b>Kształtowanie jakości żywieniowej pieczywa w procesie technologicznym na przykładzie przedsiębiorstwa Lantmannen Unibake Poland</b>
15:35 -16:05	mgr inż. Marta Tomaszewska- <b>Działania przemysłu spożywczego na rzecz poprawy jakości żywieniowej produktów</b>
16:05 - 16:45	Dr inż. Ewa Czarniecka Skubina - <b>Jakość a proces technologiczny na przykładzie zakładów gastronomicznych</b>
16:45 - 17:30	<b>KOLACJA</b>
18:00	WYJŚCIE DO TEATRU

4.12.2009 (PIĄTEK)

9:00 – 10:00	<b>SESJA POSTEROWA</b>
	<b>SESJA REFERATOWA IV</b> Przewodniczą: Prof. dr hab. P. P. Lewicki, Prof. dr hab. N. Grzesik
10:00 - 10:45	Dr n. farm. Hanna Mojska - <b>Akryloamid - charakterystyka, zawartość w żywności i ryzyko dla zdrowia</b>
10:45 - 11:30	Dr inż. Mirosław Michalski <b>Wpływ procesów technologicznych na zawartość biotoksyn morskich w mięsie małż i skorupiaków</b>
11:30 - 11:50	<b>PRZERWA NA KAWĘ</b>
	<b>SESJA REFERATOWA V</b> Przewodniczą: Prof. dr hab. M. Słowiński, dr inż. K. Stoś
11:50 - 12:35	dr hab. Sławomir Bakier - <b>Zmiany jakościowe miodu w procesie jego pozyskiwania i przetwórstwa</b>
12:35 - 13:20	Dr inż. Edyta Lipińska, dr inż. Sylwia Bonin – <b>Związki kształtujące jakość wyrobów winiarskich i spirytusowych</b>
13:20 -13:50	<b>PODSUMOWANIE SESJI PLAKATOWEJ I KONFERENCJI ZAKOŃCZENIE</b>
14:00	<b>OBIAD</b>