

Program konferencji

13.00-13.10	Uroczyste otwarcie konferencji Prezes PTTŻ Oddział Szczecin dr hab. inż. Anna Mituniewicz-Małek, prof. ZUT
13.10-13.30	Czy mleko może nas jeszcze czymś zaskoczyć? dr hab. inż. Izabela Dmytrów, prof. ZUT
13.30-13.50	Przyczyny błędów żywieniowych popełnianych w okresie adolescencji dr inż. Izabela Dziaduch
13.50-14.10	Możliwości wykorzystania małowcennego mięsa zwierzyny łownej w produkcji tradycyjnych kiełbas surowo dojrzewających typu kindziuk mgr inż. Marcin Witkowski, dr hab. inż. Joanna Żochowska-Kujawska, prof. ZUT
14.10-14.40	Animex Foods – przetwórstwo mięsa Przedstawiciele Firmy
14.40-15.00	Odzyskiwanie i zastosowanie enzymów trawiennych w dojrzewaniu mięsa marynowanych filetów śledzia mgr inż. Patryk Kamiński
15.00-15.30	Przerwa kawowa
15.30-15.50	Badania i ich interpretacja jako dowody bezpieczeństwa żywności, tym samym zdrowia i życia konsumenta Danuta Wojciechowska Laboratorium QSC-LAB
15.50-16.10	Drożdże jako źródło bioaktywnych dodatków do żywności mgr inż. Ewa Kulczyk-Małysa, dr hab. inż. Elżbieta Bogusławska-Wąs, prof. ZUT
16.10-16.30	Warzywa w deserach - tradycja, przyszłość czy żart? dr inż. Katarzyna Felisiak
16.30-16.50	Technologia zero-waste w produkcji wędzonych filetów i fishburgerów z łososia prof. dr hab. inż. Mariusz Szymczak
16.50.-17.20	Dyskusja
17.20-17.30	Podsumowanie i zakończenie konferencji