

V Akademia Sokowa

Produkty sokownicze - technologia, rynek, żywienie, zdrowie

Łódź, 29 listopada 2018

Politechnika Łódzka, Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności



Politechnika Łódzka, Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności oraz Krajowa Unia Producentów Soków mają zaszczyt zaprosić na V Akademię Sokową pt. "Produkty sokownicze - technologia, rynek, żywienie, zdrowie.", która odbędzie się 29 listopada 2018 w Łodzi.

Tematyka konferencji:

- Wpływ spożycia soków na zdrowie człowieka
- Soki owocowe jako cenne źródło związków bioaktywnych
- Wartość żywieniowa produktów sokowniczych
- Wybrane zagadnienia w technologii produkcji soków owocowych
- Fakty i mity na temat soków



Udział w konferencji wezmą wykładowcy i przedstawiciele następujących ośrodków:

- Politechnika Łódzka - Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności
- Instytut Ogrodnictwa - Skierniewice
- Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego - Warszawa
- Uniwersytet Przyrodniczy - Wrocław
- Uniwersytet Medyczny - Łódź
- Instytut Centrum Zdrowia Matki Polki - Łódź
- Stowarzyszenie Krajowa Unia Producentów Soków

Organizatorzy



Zgłoszenie uczestnictwa na stronie:

akademiasokowa.p.lodz.pl/zu.html

KONTAKT

Dr inż. Krzysztof Kołodziejczyk

akademiasokowa@info.p.lodz.pl

tel. 42 631 27 77

V Akademia Sokowa

Produkty sokownicze - technologia, rynek, żywienie, zdrowie

Łódź, 29 listopada 2018

Politechnika Łódzka, Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności



Miejsce: Łódź, Politechnika Łódzka, Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności,
ul. Stefanowskiego 4/10, Aula S-8 (Budynek A3)

Program:

- 9.00 - 10.00 Rejestracja uczestników**
- 10.00 - 10.30 Otwarcie, powitanie:** Główny organizator - dr inż. Krzysztof Kołodziejczyk, Dziekan Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności - Prof. dr hab. Maria Koziółkiewicz, Prezes OŁ PTTŻ - dr hab. inż. Joanna Leszczyńska, Sekretarz Generalny KUPS - mgr inż. Barbara Groele
- 10.30 - 10.50 Prof. dr hab. Dariusz Nowak /UMED/: Prozdrowotne efekty spożycia soków - dane kliniczne i epidemiologiczne.
- 10.50 - 11.10 Dr inż. Anna Podsedek /PŁ/: Aktywność biologiczna i skład soków NFC.
- 11.10 - 11.30 Prof. dr hab. Witold Płocharski /IO/: Reformulacja produktów sokowniczych w kontekście wartości odżywczej.
- 11.30 - 11.50 Dr inż. Urszula Pytasz /ICZMP/: Soki w żywieniu człowieka w stanie zdrowia i choroby.
- 11.50 - 12.10 Dr inż. Ilona Gałązka-Czarnecka /PŁ/: Niekonwencjonalne techniki polepszania wydajności tłoczenia soków owocowych.
- 12.10 - 12.30 Dyskusja**
- 12.30 - 13.00 Przerwa sokowa**
- 13.00 - 13.20 Dr hab. Stanisław Kalisz /SGGW/: Mieszane soki owocowe jako źródło substancji bioaktywnych.
- 13.20 - 13.40 Dr hab. inż. Jarosław Markowski, prof. IO /IO/: Innowacyjne przetwory sokownicze.
- 13.40 - 14.00 Dr inż. Paulina Nowicka /UPWr/: Kształtowanie potencjału bioaktywnego i walorów smakowych soków wiśniowych.
- 14.00 - 14.20 Dr inż. Michał Sójka /PŁ/: Elagotaniny jako cenne składniki soków owocowych.
- 14.20 - 14.40 Mgr inż. Barbara Groele /KUPS/: Fakty i mity na temat soków.
- 14.40 - 15.00 Dyskusja, podsumowanie, zamknięcie konferencji
- 15.00 - 16.00 Obiad**

Zgłoszenie uczestnictwa na stronie:

akademiasokowa.p.lodz.pl/zu.html

KONTAKT

Dr inż. Krzysztof Kołodziejczyk

akademiasokowa@info.p.lodz.pl

tel. 42 631 27 77