

KONFERENCJA STOWARZYSZENIA KRAJOWEJ UNII PRODUCENTÓW SOKÓW



AKADEMIA SOKOWA

16 kwietnia 2015 r. godz. 9.30 Warszawa
Sala konferencyjna 103, I piętro
Ośrodek Szkoleniowy Instytutu Technologiczno-Przyrodniczego
Ul. Rakowiecka 32, Warszawa

Serdecznie zapraszamy do udziału w **AKADEMII SOKOWEJ** organizowanej przez Stowarzyszenie Krajowa Unia Producentów Soków

W programie przewidujemy omówienie:

- Podstaw prawnych dot. jakości i znakowania soków
- Technologii produkcji, jakość i autentyczność soków
- Wartości odżywczej soków klarownych, mętnych oraz smoothie
- Systemu samokontroli przemysłowej DSK
- Miejsca soków w diecie człowieka
- Faktów i mitów nt. soków

Dowiecie się Państwo:

- Co nazywamy sokiem, nektarem, napojem? Czym się różnią?
- W jaki sposób należy oceniać jakość soków?
- Co to jest samokontrola przemysłowa? Jak konsumenci mają z tego korzyści?
- Jakie są najważniejsze składniki odżywcze w sokach owocowych i warzywnych?
- Dlaczego soki są wartościowe?
- Czy soki są wysokokaloryczne?

Gwarantujemy najlepszych wykładowców:

- Eksperti z Instytutu Ogrodnictwa
- Eksperti z Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno—Spożywczego
- Eksperti z Uniwersytetu Jagiellońskiego Collegium Medicum

Organizator zastrzega sobie prawo wprowadzania zmian w programie szkolenia, z przyczyn od niego niezależnych.

ORGANIZATOR: Stowarzyszenie Krajowa Unia Producentów Soków

ul. Rakowiecka 36 lok. 340, 02-532 Warszawa, tel./fax: 0-22 646 44 72, tel.: 0-22 606 38 63, e-mail: biuro@kups.org.pl, www.kups.org.pl

KONFERENCJA STOWARZYSZENIA KRAJOWEJ UNII PRODUCENTÓW SOKÓW



AKADEMIA SOKOWA

16 kwietnia 2015 r. godz. 9.30
Sala konferencyjna 103, I piętro
Ośrodek Szkoleniowy Instytutu Technologiczno-Przyrodniczego
Ul. Rakowiecka 32, 02-532 Warszawa

PROGRAM

- 9:00—9.30 *Rejestracja uczestników z poranną kawą i sokiem*
- 9.30—10.15 **Przywitanie uczestników**
Podstawowe wymagania prawne dotyczące jakości handlowej i znakowania soków
Barbara Groele—Stowarzyszenie Krajowa Unia Producentów Soków
- Co jest sokiem, nektarem, napojem? Czym się różnią?
 - Czy prawo dopuszcza dodatek cukru do soków owocowych. Dlaczego jest zakaz dodatku cukrów?
 - Czy wiesz, że zgodnie z prawem nie wolno do soków i nektarów dodawać konserwantów i barwników.
 - Dlaczego nie wolno podawać na opakowaniu soków i nektarów informacji „bez dodatku konserwantów i barwników”
 - I wiele innych informacji
- 10.15—10.45 **Wartość odżywcza soków klarownych, mętnych oraz smoothie owocowych i warzywnych**
Dr Jarosław Markowski—Instytut Ogrodnictwa
- Porównanie wartości odżywczej soków a napojów
 - Obalimy mit niskiej wartości soków
 - Dlaczego soki są wartościowe?
 - Dlaczego sok może stanowić jedną z 5 porcji warzyw i owoców?
 - I wiele innych informacji
- 10.45—11.15 **Ocena jakości i autentyczności soków**
Dr Sylwia Skąpska — Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno—Spożywczego
- W jaki sposób należy oceniać jakość soków?
 - Jakimi metodami badamy soki?
 - Co to jest panel sensoryczny?
 - W jaki sposób oceniamy smakowitość soków?
 - I wiele innych informacji
- 11.15 – 11.45 *Dyskusja*
- 11.45—12.15 *Przerwa na lunch*

KONFERENCJA STOWARZYSZENIA KRAJOWEJ UNII PRODUCENTÓW SOKÓW



AKADEMIA SOKOWA

16 kwietnia 2015 r. godz. 9.30
Sala konferencyjna I03 , I piętro
Ośrodek Szkoleniowy Instytutu Technologiczno-Przyrodniczego
Ul. Rakowiecka 32 , 02-532 Warszawa

PROGRAM

12.15—12.45 **Samokontrola soków na przykładzie Dobrowolnego Systemu Kontroli soków i nektarów (DSK)**

Prof. dr hab. Witold Płocharski — Instytut Ogrodnictwa

- Co to jest samokontrola przemysłowa?
- Jakże konsumenci mają z tego korzyści?
- Czy producenci soków dostosowują się do wymagań DSK. Przepisy, procedury i certyfikat DSK
- Jak skutecznie kontrolować? Sukces DSK
- I wiele innych informacji

12.45—13.15 **Soki i ich miejsce w diecie człowieka**

Dr n. o zdr. Agnieszka Koziół—Kozakowska — Klinika Pediatrii, Gastroenterologii i Żywienia, Uniwersytet Jagielloński Collegium Medicum

- Które są najważniejsze składniki odżywcze w sokach owocowych i warzywnych?
- Ile można wypijać soku dziennie? Szklanka soku porcją warzyw i owoców
- Ile przeciętny Polak pije soków i nektarów dziennie? Czy to dużo czy mało?
- I wiele innych informacji

13.15—13.45 **Fakty i mity nt. soków**

Barbara Groele—Stowarzyszenie Krajowa Unia Producentów Soków

- Czy soki są wysokokaloryczne?
- Czy zagęszczony sok jest w pełni naturalny?
- Dlaczego soki mają różną konsystencję. Soki klarowne, naturalnie mętne, przecierowe.
- Dlaczego pasteryzujemy soki?
- I wiele innych informacji

13.45 – 14.30 **Dyskusja i podsumowanie**