



# VII Akademia Sokowa

„Produkty sokownicze

– jakość, technologia i oczekiwania konsumentów”

15 listopada 2023 roku    Instytut Ogrodnictwa – PIB    ul. Pomologiczna 18, Skierniewice



**Instytut Ogrodnictwa – PIB oraz Stowarzyszenie Krajowa Unia Producentów Soków (KUPS) mają zaszczyt zaprosić Państwa na VII Akademię Sokową pt. „Produkty sokownicze – jakość, technologia i oczekiwania konsumentów”, która odbędzie się w dniu 15 listopada 2023 roku w Instytucie Ogrodnictwa – PIB w Skierniewicach.**

Po przerwie pandemicznej wznawiamy cykl konferencji – Akademia Sokowa, który od kilku lat stanowi świetną okazję do integracji oraz wymiany doświadczeń i wiedzy przedstawicieli środowisk naukowych, akademickich oraz biznesowych zajmujących się zagadnieniami dot. diety i żywienia człowieka, procesów technologicznych i produkcji, przetworów z owoców i warzyw, w tym soków. W gronie ekspertów i wszystkich uczestników spotkania zaplanowana jest dyskusja nt. zapewnienia wysokiej jakości produktów sokowniczych, dostępnych technologii a oczekiwań konsumentów.

Uczestnicy konferencji będą mieli również unikatową możliwość zwiedzenia i zapoznania się z potencjałem analityczno-badawczym laboratoriów oraz Centrum Przetwórstwa Produktów Ogrodniczych Instytutu Ogrodnictwa – PIB.

**Serdecznie zapraszamy!**

# PROGRAM

- 9.00 – 10.00 Rejestracja Uczestników**
- 10.00 – 10.10 Otwarcie i powitanie przez Organizatorów Konferencji**  
**Dyrektor Instytut Ogrodnictwa–PIB prof. dr hab. Dorota Konopacka oraz Sekretarz Generalny Stowarzyszenia Krajowa Unia Producentów Soków dr inż. Barbara Groele**
- 10.10 – 10.30 Przegląd badań. Występowanie cukru w owocach, warzywach, sokach i jego wpływ na dietę  
Dr hab. n. med. i n. o zdr. Mariusz Panczyk, Warszawski Uniwersytet Medyczny
- 10.30 – 10.50 Wymagania sensoryczne konsumentów wobec soków  
Dr hab. Krystyna Szymandera – Buszka, prof. UPP, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
- 10.50 – 11.10 Fermentowane produkty napojowe (soki warzywne, owocowe, napoje roślinne)  
Prof. dr hab. Waldemar Gustaw, dr hab. inż. Ewa Jabłońska-Ryś, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
- 11.10 – 11.30 Badania mikrobiologiczne soków NFC, soków HPP, soków i nektarów owocowych i warzywnych  
Dr hab. inż. Barbara Sokołowska, prof. IBPRS – PIB, Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno – Spożywczego – PIB
- 11.30 – 11.50 Planowane zmiany legislacyjne – dyrektywa sokowa  
Dr inż. Barbara Groele, Stowarzyszenie KUPS
- 11.50 – 12.20 Przerwa sokowa**
- 12.20 – 12.40 Soki owocowe i warzywne, produkty fermentowane w Centrum Przetwórstwa Produktów Ogrodniczych  
Dr hab. inż. Monika Mieszczakowska-Frać, prof. IO-PIB, dr Anna Wrzodak, Instytut Ogrodnictwa – PIB
- 12.40 – 13.40 **Panel dyskusyjny: Czego oczekuje konsument soków. Jak zapewnić wysoką jakość produktów i spełnić oczekiwania konsumentów?**  
Moderator: Jacek Krystoforski, Przewodniczący Sekcji Producentów Soków Bezpośrednich (Sekcja NFC)  
Uczestnicy:  
Dr inż. Dorota Kruczyńska, Instytut Ogrodnictwa – PIB,  
Dr hab. inż. Monika Mieszczakowska-Frać, prof. IO-PIB, Instytut Ogrodnictwa – PIB,  
Dr hab. inż. Krystian Marszałek, prof. IBPRS-PIB, Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno – Spożywczego – PIB,  
Dr hab. inż. Stanisław Kalisz, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego,  
Wszyscy uczestnicy
- 13.40 – 14.30 Obiad**
- 14.30 – 15.20 Zwiedzanie Zakładu Badania Bezpieczeństwa Żywności i Laboratorium Fizjologii Pozbiorczej Produktów Ogrodniczych – przejście pieszo**
- 15:20 – 15:40 Przejście do Centrum Przetwórstwa Produktów Ogrodniczych (ul. Rybickiego 15/17)**
- 15.40 – 16.20 Zwiedzanie Centrum Przetwórstwa Produktów Ogrodniczych**

Do udziału w konferencji zapraszamy pracowników naukowych, doktorantów i studentów zainteresowanych tematyką, a także przedstawicieli producentów i przetwórców z branży owocowo-warzywnej.

**Udział w konferencji jest bezpłatny.**  
**Organizatorzy nie zwracają kosztów dojazdu i noclegu.**  
*Organizatorzy zastrzegają możliwość zmian.*