

Program

41. Konferencji przetwórstwa zbóż i piekarstwa

organizowanej w dniach 5 - 6 października 2023 roku
przez Zakład Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa
Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego
im. prof. Waława Dąbrowskiego – PIB w Warszawie

w Masuria Hotel & SPA, Worliny 33, 14-105 Łukta

Czwartek - 5 października	
11 ⁰⁰ - 12 ⁰⁰	– rejestracja uczestników
12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	– lunch
13 ⁰⁰ – 13 ¹⁰	– Otwarcie Konferencji Prof. dr hab. inż. Artur Hugo Świergiel Dyrektor Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego - PIB
13 ¹⁰ – 13 ³⁰	– Prezentacja firm uczestniczących w Konferencji
13 ³⁰ – 13 ⁵⁰	– Jubileusz 75-lecia Zakładu Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa dr inż. Anna Szafrąńska, mgr inż. Wojciech Górniak - Zakład Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa IBPRS-PIB
13 ⁵⁰ – 14 ¹⁰	– Wartość technologiczna ziarna pszenicy ze zbiorów 2023 r. (dane wstępne) dr inż. Anna Szafrąńska - Zakład Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa IBPRS-PIB
14 ¹⁰ – 14 ³⁰	– Wartość zdrowotna ziarna zbóż z krajowych zbiorów 2023 r. (dane wstępne) dr hab. inż. Marek Roszko, prof. IBPRS-PIB – Zakład Bezpieczeństwa i Analizy Chemicznej Żywności IBPRS-PIB
14 ³⁰ – 15 ⁰⁰	– przerwa
15 ⁰⁰ – 15 ⁴⁰	– Rynek pszenicy - aktualna sytuacja i tendencje światowe w sezonie 2023/24 Mirosław Marciniak - InfoGrain
15 ⁴⁰ – 16 ⁰⁰	– Wartość technologiczna ziarna żyta ze zbiorów 2023 r. (dane wstępne) dr inż. Sylwia Stępniewska - Zakład Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa IBPRS-PIB
16 ⁰⁰ – 16 ²⁰	– Aktualne wymagania i wyniki monitorowania jakości pasz zbożowych dr Waldemar Korol – Krajowe Laboratorium Pasz w Lublinie - Instytut Zootechniki – PIB
16 ²⁰ – 17 ⁰⁰	– Przerwa kawowa – Zakwaterowanie uczestników w hotelu
17 ⁰⁰ – 17 ²⁰	– Innowacyjna metoda przemiału z zastosowaniem układów enzymatycznych GRAIN IMPROVERS i jej pozytywny wpływ na jakość mąki Marek Zieliński – GRAIN IMPROVERS

c.d. czwartek - 5 października	
17²⁰ – 17⁴⁵	– Programy umożliwiające pozyskanie środków z funduszy zewnętrznych na rozwój przedsiębiorstwa dr hab. inż. Marek Roszko, prof. IBPRS-PIB – Zakład Bezpieczeństwa i Analizy Chemicznej Żywności IBPRS-PIB
17⁴⁵ – 18⁰⁵	– Znaczenie śladu węglowego w branży zbożowo-młynarskiej i piekarskiej dr inż. Magdalena Wróbel-Jędrzejewska – Zakład Technologii i Techniki Chłodnictwa IBPRS-PIB
18⁰⁵ – 18²⁰	– AgraStrip® Pro WATEX® - Szybkie, proste i niezawodne testy do wykrywania mykotoksyn! Magdalena Szczepanek – ROMER LABS
18²⁰ – 18³⁵	– Kontrola wizyjna jako narzędzie do efektywnej kontroli jakości oraz optymalizacji kosztów inż. Cezary Markowski – KPM Analytics
18³⁵ – 19⁰⁰	– konsultacje indywidualne z przedstawicielami firm i wykładowcami
od 19³⁰	– uroczysta kolacja
Piątek - 6 października	
8⁰⁰ – 9⁰⁰	– śniadanie
9⁰⁰ – 9²⁰	– Nietypowe rodzaje mąk – charakterystyka i możliwości wykorzystania w przemyśle spożywczym mgr inż. Aleksandra Boniecka - Zakład Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa IBPRS-PIB
9²⁰ – 9⁴⁰	– Pszenica hipoalergiczna – możliwości wykorzystania na cele piekarskie prof. dr hab. inż. Grażyna Podolska – Instytut Uprawy, Nawożenia i Gleboznawstwa – PIB w Puławach
9⁴⁰ – 10⁰⁰	– Wykorzystanie mieszańców pszenicy zwyczajnej i orkisz do produkcji pieczywa prof. dr hab. Marian Wiwart - Uniwersytet Warmińsko Mazurski w Olsztynie
10⁰⁰ – 10²⁰	– Możliwości wykorzystania słodowanego ziarna owsa na cele piekarskie mgr inż. Agnieszka Salamon - Zakład Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa IBPRS-PIB
10²⁰ – 10⁴⁰	– Mąka ze świerszczy i co dalej? mgr inż. Aleksandra Boniecka - Zakład Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa IBPRS-PIB
10⁴⁰ – 11⁰⁰	– przerwa kawowa – czas na wymeldowanie się z pokoi hotelowych
11⁰⁰ – 11²⁰	– Wpływ stopnia uszkodzenia skrobi na cechy reologiczne ciasta i jakość produktu końcowego mgr inż. Agnieszka Salamon - Zakład Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa IBPRS-PIB
11²⁰ – 11⁴⁰	– Badanie interakcji stopnia uszkodzenia skrobi w mące pszennej i efektywności działania α -amylazy na cechy reologiczne ciasta i jakość uzyskanego pieczywa dr inż. Anna Szafrńska - Zakład Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa IBPRS-PIB
11⁴⁰ – 11⁵⁰	– Wykorzystanie oceny alweograficznej do oceny jakości mąki mgr inż. Klaudia Gańko - Zakład Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa IBPRS-PIB

c.d. piątek - 6 października	
11⁵⁰ – 12¹⁰	– Czy na podstawie oceny alweograficznej można wnioskować o cechach ekstensograficznych ciasta? mgr inż. Klaudia Gańko - Zakład Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa IBPRS-PIB
12¹⁰ – 12⁴⁰	– Ocena wartości wypiekowej mąki żytniej z krajowych młynów przemysłowych dr inż. Sylwia Stępniewska - Zakład Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa IBPRS-PIB
12⁴⁰ – 13⁰⁰	– Wartość technologiczna zarejestrowanych odmian pszenicy mgr inż. Andrzej Najewski – Centralny Ośrodek Badania Odmian Roślin Uprawnych w Słupi Wielkiej
13⁰⁰ – 13¹⁰	– Podsumowanie Konferencji
13¹⁰ – 14¹⁰	– obiad

Konferencji towarzyszy prezentacja ofert firm:

◆ Cereus Wena ◆ FOSS ◆ FRACOP Sp. z o.o. ◆

◆ GRAIN IMPROVERS ◆ GRAINPOL Sp. z o.o. ◆ KPM ANALYTICS Sp. z o. o.◆

Mühlenchemie ◆ Romer Labs ◆ Sefar sp. z o.o. ◆ Spomax Engineering S.A.◆