**Wstępny Program Konferencji pt:**

**„Prezentacja efektów prac zrealizowanych przez IBPRS-PIB  
 w latach 2021 – 2023 na rzecz MRiRW”**

**7 – 8 grudnia 2023**

###### Konferencja odbędzie się w formie hybrydowej, tj. stacjonarnej Warszawie w Instytucie Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego - PIB, ul. Rakowiecka 36, sala A - połączonej z webinarium (za pośrednictwem platformy ZOOM).

**Dzień 1:**

10:00-10:30 – Rozpoczęcie spotkania

10:30-11:00 – Optymalizacja przetwarzania płodów rolnych w celu racjonalnego gospodarowania   
 energią oraz obniżenia emisji gazów cieplarniach - dr inż. Magdalena Wróbel – Jędrzejewska (Zakład Technologii i Techniki Chłodnictwa IBPRS-PIB)

11:00-11:20 – przerwa kawowa

11:20-11:45 – Analiza śladu węglowego dla wybranych produktów rolno-spożywczych wytwarzanych przez krajowy przemysł  - dr inż. Magdalena Wróbel – Jędrzejewska (Zakład Technologii i Techniki Chłodnictwa IBPRS-PIB)

11:45-12:10 – Technologia otrzymywania soków owocowych o obniżonej zawartości cukru – mgr inż. Magdalena Cywińska-Antonik (Zakład Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych IBPRS-PIB)

12:10-12:35 – Wsparcie transferu wiedzy z zakresu produkcji i sprzedaży produktów spożywczych dla rolników działających w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego - dr hab. inż. Dariusz Lisiak, prof. IBPRS-PIB (Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS-PIB)

12:35-13:10 – lunch

13:10-13:35 – Określenie kierunków przetwórstwa żywności w gospodarstwach rolnych. Produkcja wysokobiałkowych produktów spożywczych z nasion grochu – dr inż. Elżbieta Wojtowicz (Zakład Koncentratów Spożywczych i Produktów Skrobiowych IBPRS-PIB)

13:35-14:10 – Jakość owoców mrożonych kontekście zapewnienia standardów rynkowych i wymagań jakościowych żywności – dr inż. Joanna Markowska (Zakład Technologii i Techniki Chłodnictwa IBPRS-PIB)

14:10-14:40 – Kalkulator do prawidłowego komponowania receptur słodzonych przetworów owocowych – dr inż. Sylwia Skąpska (Zakład Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych IBPRS-PIB)

14:20-14:50 – Opracowanie dedykowanych technologii przetwórstwa żywności pochodzenia zwierzęcego na terenach podgórskich, w tym wytwarzania wyrobów szlachetnych - dr hab. inż. Dariusz Lisiak, prof. IBPRS-PIB (Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS-PIB)

14:50-15:20 – dyskusja i zakończenie spotkania

**Dzień 2: „SPOTKANIE POŻNIWNE”**

10:00-10:30 – Rozpoczęcie spotkania

10:30-11:15 – Aktualna sytuacja na rynku zbóż – Mirosław Marciniak (InfoGrain)

11:15-11:45 – Wartość technologiczna ziarna pszenicy z krajowych zbiorów – dr inż. Anna Szafrańska   
                           (Zakład Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa IBPRS-PIB)

11:45-12:05 – przerwa kawowa

12:05-12:30 – Zanieczyszczenie ziarna zbóż z tegorocznych zbiorów przez mikotoksyny  
– dr hab. inż. Marcin Bryła, prof. IBPRS-PIB (Zakład Bezpieczeństwa i Analizy Chemicznej Żywności IBPRS-PIB)

12:30-12:55 – Wartość technologiczna ziarna żyta z krajowych zbiorów – dr inż. Sylwia Stępniewska,   
 (Zakład Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa IBPRS-PIB)

12:55-13:20 – Analiza ryzyka występowania chemicznych zanieczyszczeń w ziarnie zbóż   
 – dr hab. inż. Marek Roszko, prof. IBPRS-PIB (Zakład Bezpieczeństwa i Analizy Chemicznej Żywności IBPRS-PIB)

13:20-13:50 – lunch

13:50-14:15 – Jakość ziarna pszenicy ze zbiorów wybranych krajów UE. Aktualna dyskusja na poziomie   
unijnym dotycząca wymagań w zakresie substancji skażających w ziarnie   
zbóż – mgr inż. Aleksandra Boniecka  (Zakład Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa IBPRS-PIB)

14:15-14:50 – Wartość technologiczna ziarna pszenżyta, jęczmienia, owsa i kukurydzy z krajowych zbiorów – dr inż. Anna Szafrańska, dr inż. Sylwia Stępniewska, mgr inż. Agnieszka Salamon, mgr inż. Aleksandra Boniecka (Zakład Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa IBPRS-PIB)

14:50-15:10 – Wsparcie działań w obszarze badań i innowacji w rolnictwie na forum międzynarodowym - mgr Agata Wierzbińska (Dział Koordynacji Badań, Informacji Naukowej i Marketingu)

15:10-15:40 – dyskusja i zakończenie spotkania