



Polski Kongres Serowarski



Jesienne Warsztaty Mleczarskie

2017

24-26 października, Mrągowo

Program ramowy (aktualizacja na 21 września 2017)*

24 października, wtorek	
12.00 – 13.00 13.00 – 14.00	Przyjazd, zakwaterowanie obiad
14.00 – 15.00	Oficjalne otwarcie Kongresu - Wystąpienie honorowego gospodarza, Edmund Borawski, prezes SM Mlekoop - Wykład wprowadzający: Rynek sera w Polsce, Piotr Szajner, IERIGZ
15.00 – 17.30	Panel I Trendy rynkowe. Technologie obniżające koszty produkcji serów i twarogów - Trendy na rynku sera, Piotr Zgórzyński, CSK Food Enrichment (20 min) - Narzędzia optymalizacyjne na obecne czasy, Marek Karwacki, Ecolab (20 min) - Jakość i bezpieczeństwo – innowacyjne opakowania jako gwarancja zrównoważonego rozwoju, Karol Woźniak, Supravis Group S.A. (20 min) - Nowe rozwiązania Alimy Bis w zakresie zastosowania technologii membranowych w produkcji serów i twarogów, Janusz Kroll, Alima Bis (20 min) - Rozwiązania techniczne stosowane w procesie dojrzewania i pakowania serów, Schur Flexibles Group (20 min)
17.30 – 18.00	Przerwa kawowa, prezentacja stoisk, spotkania B2B – strefa VIP
18.00 – 19.00	 Deбата branżowa Polski ser XXI wieku – trendy i wyzwania
19.00 – 20.00	Przerwa kawowa, prezentacja stoisk, spotkania B2B – strefa VIP
20.00 – 02.00	 GALA w trakcie: - wręczenie medali Kulinarne Konkursu Sera Good Cheese 2017 - prezentacja i degustacja stołów serowych - wieczór galowy przy muzyce na żywo
25 października, środa	
7.30 – 8.30	Śniadanie
8.30 – 10.45	Panel II Przeglądu Mleczarskiego - technologia, marka i wartość odżywcza - Komunikacja marek na rynku serów, Katarzyna Staniewska, UWM w Olsztynie (30min) - Sery zwarowe – uwarunkowania technologiczne, Justyna Żulewska, UWM w Olsztynie (30 min) - Mikroflora drożdżowa i jej wpływ na jakość serów, Marek Szołtysik, UP we Wrocławiu (30 min) - Znaczenie żywieniowe serów, Antoni Pluta, SGGW (20 min) - Wpływ enzymów koagulujących mleko na jakość serwatki, Jan Szpiek, Chr. Hansen (15 min)
10.45 – 11.15	Przerwa kawowa, spotkania B2B – strefa VIP
11.15 - 13.00	Panel III Technika i technologia w służbie serowarstwu - Higieniczne aspekty przepływu produktów, oraz standaryzacja systemów paletyzacji, Patryk Betlejowski, Flexlink Systems (15 min) - Jakość mikrobiologiczna w technologii serowarskiej, Jarosław Kowalik, UWM w Olsztynie (20 min) - Technologie membranowe w zastosowaniu pielęgnacji solanek, Bogdan Rojewski, Foodflow (15 min) - Innowacyjne opakowania w przemyśle serowarskim, Piotr Piertrasik, Imapak (15 min) - prezentacja specjalistyczna, Jędrzej Gorczyński, Calvatis (15 min) referaty w trakcie ustaleń
13.00 - 14.30	Obiad
14.30 – 16.00	Panel IV Innowacyjne rozwiązania technologiczne - Serowarstwo w Afryce Środkowej na przykładzie Tanzanii, Antoni Pluta, SGGW w Warszawie (15 min) - Możliwości i skutki zatrzymywania białek serwatkowych w skrzepie podpuszczkowym, Waldemar Gustaw, UP w Lublinie (20 min) - Białka serwatkowe jako potencjalne zamienniki topników w serach topionych, Bartosz Sołowiej, UP w Lublinie (20 min)
16.00 - 18.00	 Jesienne Warsztaty Mleczarskie - oświadczenia żywieniowe i zdrowotne dla mleczarstwa Prowadzenie: Joanna Furs - przedstawicielka Polski w grupie roboczej Komisji Europejskiej ds. oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych.
18.00 – 19.00	Przerwa kawowa, prezentacja stoisk, spotkania B2B – strefa VIP
19.00 – 24.00	Kolacja integracyjna
26 października, czwartek	
Ok. 11.00	Zakończenie Kongresu

ORGANIZATOR:

*Organizator zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w programie.