

# XXVII

SYMPOZJUM

# TECHNIKA I TECHNOLOGIA W PRZEMYŚLE MLECZARSKIM

**5-7 CZERWCA 2019r.**  
**PRZYSTAŃ HOTEL & SPA, OLSZTYN**

## ORGANIZATORZY:

**KATEDRA MLECZARSTWA I ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ**

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI

UNIwersytet WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

- AAK ■ ADM WILD ■ AF PROJECTS ■ ATM ■ CHR. HANSEN
- CSK FOOD ENRICHMENT ■ DIVERSEY ■ ECOLAB ■ GEA ■ HACH LANGE
- HYDROSOL ■ IMCD ■ INGREDION ■ MULTIVAC ■ NETZSCH ■ NEUMO
- OBRAM ■ PALSGAARD ■ PGI ■ PHIMAR ■ SCHOELLER ALLIBERT
- SCHWARTE GROUP ■ TETRA PAK ■ TREPKO ■ ZENTIS

**KRAJOWY ZWIĄZEK SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH**

ZWIĄZEK REWIZYJNY W WARSZAWIE

Szczegółowe informacje wraz z kartą zgłoszenia zostaną wysłane do wszystkich zakładów mleczarskich. Zgłoszenia udziału w Sympozjum przedstawicieli zakładów mleczarskich przyjmowane będą do dnia **20.05.2019r.**

## KONTAKT:

tel.: (89) 523-39-78 ; 523-48-76, fax: (89) 523-34-02,  
e-mail: magdalen@uwm.edu.pl; mbb@uwm.edu.pl



UNIwersytet  
WARMIŃSKO-MAZURSKI  
W OLSZTYNIE



Ministerstwo Nauki  
i Szkolnictwa Wyższego



# PROGRAM SYMPOZJUM

## ŚRODA, 5 czerwca 2019

- 13.30 *rejestracja Uczestników*  
13.30 *obiad*
- 15.00 **OTWARCIE SYMPOZJUM**  
**prof. dr hab. Ryszard Górecki JM Rektor** UWM w Olsztynie  
**prof. dr hab. Małgorzata Darewicz**, Dziekan Wydziału Nauki o Żywności, UWM w Olsztynie  
**prof. dr hab. Bogusław Staniewski**, Kierownik Katedry Mleczarstwa i Zarządzania Jakością
- 15.35 **ZENTIS** – *Monika Sowa, Adam Głowacki*  
Technologia kosmiczna w przemyśle spożywczym. Prosty skład, czysta etykieta - propozycje ZENTIS.
- 16.00 **Wykład plenarny** *Iza Bernau-Ławniczak, Firma VERY HUMAN SERVICES*  
Zachowania konsumenckie i kierunki rozwoju żywności determinowane zmianami społeczno-demograficznymi.
- 16.40 **TREPKO** – *Paweł Łagoda, Bogusław Jopa*  
„Wielkie dzieła rodzą się nie z siły, ale z wytrwałości”. 100-lecie TREPKO S.A. Gniezno.
- 17.05 **ECOLAB** – *Łukasz Samul*  
Co było, jest i będzie - w kontekście 25 lat doświadczeń ECOLAB w Polsce.
- 17.30 *przerwa kawowa*
- 17.45 **GEA** - *Sylwia Jenkner*  
Skuteczne wirowanie to nasze zadanie.
- 18.10 **NEUMO** – *Marcin Kmiotek*  
Zawory procesowe firmy Rieger.
- 18.35 **SCHWARTE GROUP** – *Zbigniew Szelaq, Jarosław Górka*  
SCHWARTE GROUP - od rolnika po opakowania.
- 19.00 **PHIMAR** – *Katarzyna Bojarczuk*  
PHIMAR - od przyjęcia do gotowego produktu.
- 20.00 kolacja biesiadna**

## CZWARTEK, 6 czerwca 2019

- 7.00 *śniadanie*
- 8.30 **AF PROJECTS** – *Arkadiusz Faryniarz*  
Innowacje w ofercie firmy AF Projects.
- 8.55 **DIVERSEY** – *Jacek Krajewski, Zdzisław Jęsiak*  
Optymalizacja kosztów w zakładach mleczarskich nie tylko dla procesów mycia.
- 9.20 **HACH LANGE** – *Daniel Szymański*  
Monitoring strat produktu – jak zaoszczędzić do 2% kosztów i zmniejszyć koszty oczyszczania ścieków.

- 9.45 **Chr. HANSEN** – *Monika Milej*  
Odpowiedzialny biznes i zrównoważony rozwój jako strategia CHR. HANSEN.
- 10.10 **PALSGAARD** - *Krzysztof Sikora*  
Sukces w rozwoju nowych produktów we współpracy z firmą PALSGAARD.
- 10.35 **ADM WILD** – *Piotr Milczarkiewicz*  
Produkty ADM WILD - szeroka oferta komponentów dla mleczarstwa.
- 11.00 *przerwa kawowa*
- 11.20 **Wykład plenarny** – *dr hab. Katarzyna Przybyłowicz, prof. UWM*  
Na drogach i bezdrożach żywienia - od nauki do zaleceń praktycznych.
- 12.00 **IMCD** – *Jakub Pacholski*  
Rozwiązania technologiczne kreujące smak i budujące wartość produktów mleczarskich.
- 12.25 **INGREDION** - *Marta Panasik, Paweł Moszkowicz*  
Wpływ skrobi na teksturę produktów mleczarskich.
- 12.50 **CSK** - *Justyna Wilińska*  
Nowe możliwości jogurtowe.
- 13.15 **AAK** - *Jacek Gorczyca*  
Nowości z AAK - nowi ludzie, nowe produkty, nowe aplikacje.
- 13.40 **HYDROSOL** – *Katarzyna Filipowska*  
Trendy w kategorii serków śmietankowych.
- 14.10 *obiad*
- 15.30 **SCHOELLER ALLIBERT** – *Rafał Dzieciot*  
Jak zwiększyć produkcję serów twardych i półtwardych bez rozbudowy zakładu?  
Prezentacja systemu firmy SCHOELLER ALLIBERT.
- 15.55 **OBRAM** – *Karol Więckiel*  
Istotne czynniki mające wpływ na jakość sera – orzeszyna - w procesie wstępnego formowania sera w kolumnach.
- 16.20 **TETRA PAK** - *Paweł Karendys*  
Serownia - dlaczego warto z Tetra Pak.
- 16.45 **MULTIVAC** – *Marek Rachwański*  
Postęp techniczno-technologiczny w liniach do pakowania serów i twarogów w ofercie Multivac.
- 17.10 **PGI** – *Wojciech Walesieniuk*  
Kolacja mistrzów
- 17.35 ZAKOŃCZENIE I PODSUMOWANIE OBRAD**
- 19.30 uroczysta kolacja**

## PIĄTEK, 7 czerwca 2019

7.00 *śniadanie*

do 12.00 *wyjazd Uczestników z hotelu*

### **Program dodatkowy - dla zainteresowanych**

10.00 -13.00 *Wizyta w Katedrze Mleczarstwa i Zarządzania Jakością, UWM w Olsztynie*

*Organizatorzy zastrzegają sobie możliwość zmian w programie*