

VIII Akademia Sokowa



„Soki owocowe i warzywne – jakość, technologia i innowacje”

26 listopada 2024 roku

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii
Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

ul. Skromna 8, Lublin

PATRONAT HONOROWY



JM REKTOR UNIWERSYTETU
PRZYRODNICZEGO W LUBLINIE
prof. dr hab. Krzysztof Kowalczyk



WYDZIAŁ
NAUK O ŻYWNÓŚCI
I BIOTECHNOLOGII

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie oraz Stowarzyszenie Krajowa Unia Producentów Soków (KUPS) mają zaszczyt zaprosić Państwa na VIII Akademię Sokową pt. „Soki owocowe i warzywne – jakość, technologia i innowacje”, która odbędzie się 26 listopada 2024 roku w auli A Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, ul. Skromna 8.

Akademia Sokowa to cykl spotkań, który od kilku lat stanowi świetną okazję do wymiany doświadczeń, poszerzania wiedzy, integracji przetwórców z przedstawicielami środowisk naukowych, akademickich zajmujących się zagadnieniami dotyczącymi diety i żywienia człowieka, procesów technologicznych i produkcji, przetworów z owoców i warzyw, w tym soków.

Serdecznie zapraszamy!

PROGRAM

- 9.00 – 10.00 Rejestracja Uczestników**
- 10.00 – 10.10 Otwarcie i powitanie przez Organizatorów Konferencji**
JM Rektor Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie prof. dr hab. Krzysztof Kowalczyk, Dziekan Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii prof. dr hab. Waldemar Gustaw oraz Sekretarz Generalny Stowarzyszenia Krajowa Unia Producentów Soków dr inż. Barbara Groele
- 10.10 – 10.30 Trendy w konsumpcji żywności a preferencje konsumentów wobec soków
prof. dr hab. Krystyna Gutkowska, Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego
- 10.30 – 10.50 Znaczenie żywieniowe produktów z owoców i warzyw w diecie człowieka
dr hab. Edyta Łuszczki, prof. UR, Instytut Nauk o Zdrowiu, Kolegium Nauk Medycznych, Uniwersytet Rzeszowski
- 10.50 – 11.10 Nowelizacja dyrektywy sokowej
dr inż. Barbara Groele, Stowarzyszenie KUPS
- 11.10 – 11.30 Fermentowane soki roślinne – właściwości prozdrowotne
dr hab. inż. Ewa Jabłońska-Ryś, prof. dr hab. Waldemar Gustaw, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
- 11.30 – 11.45 Sesja pytań i odpowiedzi
- 11.45 – 12.20 Przerwa sokowa**
- 12.20 – 12.40 Innowacyjne technologie produkcji i utrwalania produktów sokowniczych
prof. dr hab. inż. Krystian Marszałek, Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno – Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego – PIB
- 12.40 – 13.10 Jakość soków mętnych z owoców wyprodukowanych w sadach sokowych
dr hab. inż. Monika Mieszczakowska - Frąc, prof. IO-PIB, Instytut Ogrodnictwa – PIB w Skierniewicach
- 13.10 – 13.30 Zastosowanie analizy sensorycznej w ocenie jakości soków
dr hab. Monika Sujka, prof. UP, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
- 13.30 – 13.50 Charakterystyka i właściwości prozdrowotne sproszkowanych soków z buraka ćwikłowego
dr inż. Katarzyna Skrzypczak, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
- 13.50 – 14.05 Sesja pytań i odpowiedzi
- 14.05 – 14.45 Obiad**
- 14:45 – 15:45 Zwiedzanie Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii

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.