

STOWARZYSZENIE NA RZECZ NAUKI I TECHNOLOGII ZBÓŻ ICC POLSKA ZAPRASZA NA  
KONFERENCJĘ NAUKOWO-TECHNICZNĄ, IV MIĘDZYNARODOWĄ:

Termin: 20-21 maja 2015 r.

# Jakość mąki, pieczywa, produktów regionalnych

## Nauka dla praktyki



### Miejsce konferencji:

**I dzień** Auditorium Novum UTP Bydgoszcz, Al. Prof. S. Kaliskiego 7 (Fordon)

**II dzień** Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego Sp. z o.o., Bydgoszcz, ul. Startowa 2

### PROGRAM KONFERENCJI

#### I Dzień

**9<sup>30</sup>–9<sup>45</sup>** Powitanie uczestników – Prof. dr hab. inż. Kazimierz Sadkiewicz  
Prezydent ICC-Polska  
**9<sup>45</sup>–10<sup>00</sup>** Wystąpienia Gości

#### Przewodniczy – Prof. dr hab. inż. Jolanta Tomaszewska UTP Bydgoszcz

**10<sup>00</sup>–10<sup>15</sup>** Hon. Prof. dr Helmut Glattes, Austria – Długoletnia współpraca ICC Austria z ICC Polska

**10<sup>15</sup>–10<sup>30</sup>** Dr Józef Sadkiewicz UTP/ZBPP – 45 lat Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego w Bydgoszczy.

**10<sup>30</sup>–10<sup>45</sup>** Dyr. mgr inż. Wojciech Górniak ZPZiP przy IBPRS W-wa – Perspektywy rozwoju Zakładu Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa na rzecz branży.

**10<sup>45</sup>–11<sup>00</sup>** Dyr. dr inż. Wiesław Czarnecki Dep. Rolnictwa i Geodezji, UM Toruń – Promocja żywności wysokiej jakości.

#### Przewodniczy – Prof. dr hab. inż. Sławomir Stankowski ZUT Szczecin

**11<sup>00</sup>–11<sup>15</sup>** Prof. dr hab. inż. Józef Flizikowski Dyr. Instytut. Techniki Wytwarzania, UTP Bydgoszcz – Granulometria mąki Graham.

**11<sup>15</sup>–11<sup>30</sup>** Prof. dr hab. inż. Tomasz Jankowski, UP Poznań – Wzbogacanie pieczywa w mikroorganizmy probiotyczne.

**11<sup>30</sup>–11<sup>45</sup>** Prof. dr hab. inż. Roman Cichon, Collegium Medicum UMK – Wzbogacanie pieczywa w łatwo przyswajalny wapń.

**11<sup>45</sup>–12<sup>00</sup>** Mgr inż. Jadwiga Rothkaehl, Prezes Stowarzyszenia Młynarzy RP, IBPRS W-wa – Wysokie liczby opadania (alfa-amylazy) w mąkach i ich wpływ na przydatność technologiczną.

**12<sup>00</sup>–12<sup>45</sup>** Lunch

#### Przewodniczy – Prof. dr hab. inż. Eugeniusz K. Chyłek, Dyr. Dep. Nauki MRiRW W-wa

**12<sup>45</sup>–13<sup>00</sup>** Prof. dr hab. inż. Zbigniew Rzedzicki, UP Lublin – Możliwości wykorzystania zbóż niechlebowych w profilaktyce i zwalczaniu chorób cywilizacyjnych.

**13<sup>00</sup>–13<sup>15</sup>** Dr inż. Henryk Piesiewicz HEPI, Warszawa – Innowacyjne gatunki pieczywa na bazie enzymu transglutaminazy.

**13<sup>15</sup>–13<sup>35</sup>** Prelegent z Francji – Lojalność pracowników w piekarskich i ciastkarskich zakładach rzemieślniczych.

**13<sup>35</sup>–13<sup>50</sup>** Dr hab. Anna Diowks, Pol. Łódź – Nowe kierunki w wytwarzaniu pieczywa bezglutenowego.

#### Przewodniczy – Dr Grzegorz Russak Ekspert Związku Woj. RP d/s żywności W-wa

**13<sup>50</sup>–14<sup>05</sup>** Prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun, Politechnika Koszalińska – Uwarunkowania technologii odroczonego wypieku pieczywa na kwasach.

**14<sup>05</sup>–14<sup>25</sup>** Prelegent z Hiszpanii – Zastosowanie pieczywa czerstwego w piekarstwie hiszpańskim.

**14<sup>25</sup>–14<sup>40</sup>** Prof. dr hab. inż. Wiktor Obuchowski, UP Poznań – Pieczywo i inne produkty zbożowe jako źródło i nośnik substancji o charakterze prozdrowotnym.

**14<sup>40</sup>–14<sup>55</sup>** Mgr inż. Adam Melkowski, ICC-Polska – Przyczyny i zagrożenia kadrowe w młynarstwie i piekarstwie.

**15<sup>00</sup>–15<sup>30</sup>** SESJA POSTEROWA

#### Przewodniczy – Dr inż. Grażyna Gozdecka, Zakład Technologii Żywności UTP

**Mgr inż. Beata Marchand-PMT Trading Sp. z o.o. Warszawa** – Zastosowanie enzymów nowej generacji w produkcji pieczywa orkiszowego.

**Dr Jacek Sadkiewicz ZBPP/ICC Polska** – Minilaboratorium piekarskie – organizacja, wyposażenie.

**Mgr Michał Majcherek, Agro Klaster Kujawy/Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy w Bydgoszczy** – Nowe modele biznesowe w przemyśle rolno-spożywczym

**Konferencja adresowana do:** naukowców, specjalistów, ekspertów, właścicieli – kierowników firm oraz praktyków zbożowców, młynarzy, piekarzy, kucharzy, restauratorów zajmujących się:

- produkcją, przechowywaniem, dystrybucją i rozwojem jakości zbóż,
- przemiałem, bezpieczeństwem i badaniami jakości mąki,
- produkcją, dystrybucją, konfekcjonowaniem, konsumpcją, bezpieczeństwem,
- badaniami i strategiami jakości chleba,
- produkcją i dystrybucją żywności.

**Dzień I – wstęp 100 zł/os.** (konto Bank Millennium nr 55 1160 2202 0000 0000 6087 4977 lub bezpośrednio w dniu konferencji)

**Dla studentów wstęp bezpłatny.**

**Zgłoszenie uczestnictwa** prosimy przekazać na adres mailowy organizatora: sekretariat@sadkiewicz.pl, telefonicznie nr 52 365 05 10, faxem: 52 365 05 1 lub osobiście w dniu Konferencji

### II Dzień Wstęp bezpłatny 9<sup>00</sup>–19<sup>00</sup>

#### Przewodniczy – dr Józef Sadkiewicz UTP / ZBPP Bydgoszcz

Pokazy plenerowe dla mieszkańców województwa kujawsko-pomorskiego (na terenie Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego, Bydgoszcz ul. Startowa 2)

### PROMOCJA ŻYWNOCI TRADYCYJNEJ, REGIONALNEJ I EKOLOGICZNEJ

SPİZARNII KUJAWSKO-POMORSKIEJ klaster spółdzielczy, w tym:

- stoiska z żywnością tradycyjną,
- pokazy kulinarne Stowarzyszenia Euro-Toques Polska,
- nauka z pokazami wypieku chleba tradycyjnego i regionalnego,
- dla dzieci i młodzieży – pokazy, ciekawostki i eksperymenty Koła Naukowego UTP.

