

| | |
|---------------|---|
| | Hotel Cukrownia Żnin, program aktualizacja na 15 września |
| | 9 października 2023, poniedziałek |
| | Przyjazd, powitalna kawa, zabudowa stoisk |
| 13.00–14.30 | obiad |
| 14.30 – 16.30 | <p>Otwarcie Kongresu, wykład inauguracyjny: Mleczarstwo w dobie nowych wyzwań, Marcin Hydzik, ZPPM (30 min)</p> <p>Ok. 15.00 Sesja 1 Techniczna z nagrodami</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serce serowni – nowa odsłona kotła CurdMaster firmy PRIMODAN, Adam Sørensen (15 min), losowanie nagród - prezentacja techniczna Pak Toruń (15 min), losowanie nagród - Optymalizacja procesu produkcyjnego serów, Adrian Maliszewski, Noack Polen (15 min), losowanie nagród - Najnowsze osiągnięcia firmy FOSS w dziedzinie szybkich analiz ilościowych, Izabela Jagodzińska (15 min), losowanie nagród - Jak wyprodukować ser bez procesów prasowania wstępnego i prasowania zasadniczego?, Jacek Smoliński, PHIMAR (15 min) losowanie nagród - prezentacja specjalistyczna, Adapa Group (15 min) losowanie nagród |
| 16.30 –17.30 | Strefa Stoisk, rozmowy kularowe |
| 17.30 –19.30 | <p>Wykład plenarny</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Oczekiwania konsumentów XXI wieku wobec żywności</u>, Joanna Klepacka, UWM (30 min) <p>Ok. 18.00 Sesja 2 Techniczna z nagrodami</p> <ul style="list-style-type: none"> - Korzyści i możliwości zastosowania mikserów Daniatech, Michał Łukaszewicz, Optiflow (15 min), losowanie nagród - prezentacja specjalistyczna, Adam Matwiejczyk, Pepe (15 min) losowanie nagród - Bezpieczna produkcja a krytyczne miejsca rozwoju mikroorganizmów. Śmiertelność bakterii, Paweł Krop, ACO (15 min), losowanie nagród - prezentacja specjalistyczna, Tomasz Dobrosz, 3XM/Mlekomat (15 min), losowanie nagród - prezentacja specjalistyczna, Michał Tomasiak, Frizo (15 min), losowanie nagród - Wydajna, zrównoważona i oszczędna technologia firmy LYRAS, jako skuteczna metoda uzyskania czystych mikrobiologicznie płynnych produktów, Grzegorz Wróblewski (15) losowanie nagród |
| | Strefa Stoisk, rozmowy kularowe |
| 20.00 – 03.00 | <u>Wieczór integracyjny w stylu Wielki Gatsby (lata 20te – lata 30-te)</u> . Dla osób przebranych w stylu epoki – upominki. |
| | 10 października 2023, wtorek |
| 10.00 – 11.30 | <p>Panel I. Jakość produktu gotowego</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podstawy znakowania żywności, oświadczenia żywieniowe i marketingowe oraz najczęściej popełniane błędy przy znakowaniu serów, Monika Grzebalska, SGS (60 min) - Chlorek wapnia w produkcji serów – dodatek do żywności czy substancja pomocnicza?, Iga Henc, Centrum Prawa Żywnościowego i Produktowego (30 min) |
| 11.30 – 12.00 | Strefa Stoisk – rozmowy kularowe |
| 12.00 – 13.00 | <p>PANEL II. Partnerstwo badawczo-rozwojowe: technologie, finansowanie, możliwości</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wpływ zastosowania cieńszych folii i warunków pakowania na fizykochemiczne, mikrobiologiczne i sensoryczne właściwości serów dojrzewających, dr hab. Justyna Żulewska prof. UWM (20 min) - Biosynteza witamin w serowarstwie oraz nowe spojrzenie na laktoferynę, dr hab. Paweł Pomastowski, prof. UMK, Interdyscyplinarne Centrum Nowoczesnych Technologii, Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu (20 min) - Oferta analityczna Katedry Towaroznawstwa i Badań Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, dr inż. Joanna Klepacka prof. UWM oraz dr inż. Ryszard Rafałowski (20) |
| 13.00 – 14.30 | Obiad |

| | |
|---------------|--|
| 14.30 – 15.00 | Strefa Stoisk – rozmowy kulturalowe |
| 15.00 – 16.30 | <p>PANEL III. Rynek i trendy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ser dojrzewający w trendach gastronomii, prof. dr hab. Krzysztof Młynek, UPH w Siedlcach oraz Monika Grzeszuk, SM Spomlek (30 min) - Handel zagraniczny produktami mleczarskimi ze szczególnym uwzględnieniem serów, Marcin Wroński, KOWR (30 min) - Sery i twarogi w panelu Gospodarstw Domowych GfK Polonia, Grzegorz Mech, Business Development Manager, GfK Polonia (30 min) |
| 16.30 – 17.30 | Debata branżowa. Moderator: Emilia Pożarowszczyk, dyrektor marketingu SM Spomlek |
| 17.30 – 19.00 | Czas wolny, demontaż stoisk |
| 19.00 – 02.00 | <p>GALA Polskiego Kongresu Serowarskiego. W trakcie: wręczenie medali „Smakuje dzieciom” oraz Konkursu Sera „Good Cheese”, Wręczenie wyróżnienia KOWR „Ambasador Produktu Polskiego”, wręczenie wyróżnienia „Ekoinwestor w Przemysle Spozywczym” (pod patronatem NFOSIGW oraz Ministerstwa Rolnictwa), wręczenie nagrody Krok do Sukcesu w Branzy Mleczarskiej.</p> |
| | 11 października 2023, środa |
| | Śniadanie, zakończenie kongresu |