

XX Jubileuszowe Sympozjum Naukowe z cyklu „Postęp naukowo-techniczny i organizacyjny w rolnictwie” Zakopane 2013 r.

W dniach 11–15.02.2013 roku, odbyło się XX Sympozjum Naukowe, które miało charakter międzynarodowego spotkania, skupiającego ludzi nauki i przedstawicieli biznesu. W tym roku, XX Sympozjum rozpoczęło cykl obchodów Jubileuszu 60-lecia Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie. W środowisku naszej dyscypliny ma ono najwyższą w Polsce rangę. Stałymi współorganizatorami są: Komitet Techniki Rolniczej PAN i Polskie Towarzystwo Inżynierii Rolniczej.

Uczestnikami Sympozjum byli głównie przedstawiciele nauki, ze wszystkich krajowych ośrodków inżynierii rolniczej, a także dyscyplin pokrewnych. Łącznie, w tegorocznej szkole, uczestniczyło 178 osób z 32 instytucji krajowych, w których skład wchodziło 21 uczelni państwowych, 8 instytutów naukowych i 3 przedstawicieli biznesu. Poza uczestnikami nauki, gośćmi uczestniczącymi w Sympozjum byli także, przedstawiciele lokalnych władz i artysta malarz – Ireneusz Wrzesień. W rozbiciu na grupy, wszystkich uczestników można podzielić w sposób następujący:

· profesorowie	45	z 18 ośrodków;
· doktorzy habilitowani	30	z 11 ośrodków;
· doktorzy	60	z 21 ośrodków;
· mgr i inż.	42	z 14 ośrodków.

Program Sympozjum obejmował: wykłady, seminaria, sesje referatowe i medialne sesje posterowe. Sprawdzone forma 3 minutowych doniesień, związanych z realizacją i wynikami badań naukowych, przyczyniła się do efektywnego przekazywania informacji o prowadzonych eksperymentach, stosowanych metodach badawczych i zintensyfikowała wymianę doświadczeń nabytych podczas prowadzonych eksperymentów. Potwierdzeniem tego, była szeroka dyskusja, jaką przeprowadzono w czasie podsumowania Konferencji. Łącznie, zaprezentowano 7 wykładów specjalistycznych, 2 seminaria, 40 referatów i doniesień, wygłoszonych na pięciu sesjach referatowych, 4 referaty na specjalnej sesji poświęconej realizacji prac naukowo-badawczych, wykonywanych w ramach projektu Horti Energia, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego PO IG oraz 98 posterów medialnych w 5-ciu sesjach.

Odbyło się specjalne seminarium poświęcone Jubileuszowi XX Sympozjum Naukowemu, które rozpoczyna cykl obchodów Jubileuszu 60-lecia Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, co w swoim wystąpieniu podkreślił J.M. Rektor prof. dr hab. Włodzimierz Sady. We wspólnym spotkaniu, które prowadził prof. dr hab. Rudolf Michałek, uczestniczyli również zaproszeni goście. Starosta Powiatu Tatrzańskiego Andrzej Gąsienica-Makowski – przybliżył Region Tatrzański, Wicestarosta Powiatu Tatrzańskiego Andrzej Skupień – przedstawił folklor góralski na wesoło oraz książkę profesor Kazimierz Papuś z Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II, zaprezentował wykład zatytułowany: „Niebo gwiazdziste nade mną i prawo moralne we mnie” – o siedmiu cnotach na firmamencie moralności i religii. Ponadto, dorobek Konfe-

rencji wzbogaciły wykłady o zróżnicowanej tematyce. Przedstawili je:

- dr hab. Michał Cupiał – Instytut Inżynierii Rolniczej i Informatyki, UR w Krakowie „Webinarium w inżynierii rolniczej”;
- dr n. med. Danuta Galicka-Latała – Collegium Medicum, Uniwersytet Jagielloński w Krakowie „Długo, zdrowo, bezproblemowo”;
- prof. dr hab. Eugeniusz Herbut – Instytut Zootechniki w Balicach „Stan rolnictwa ekologicznego w Polsce”;
- prof. dr hab. Rudolf Michałek – Instytut Inżynierii Rolniczej i Informatyki, UR w Krakowie „Etyka w nauce”;
- ks. prof. dr hab. Stanisław Rabiej – Wydział Teologiczny Uniwersytetu Opolskiego i prof. dr hab. Rudolf Michałek – Instytut Inżynierii Rolniczej i Informatyki, UR w Krakowie „Dochodzenia do prawdy w nauce i teologii”;
- ks. prof. dr hab. Stanisław Rabiej – Wydział Teologiczny Uniwersytetu Opolskiego „Granice modyfikacji pierwotnego zamysłu stwórcy”;
- prof. dr hab. Józef Szlachta – Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu „Nowa ścieżka awansu naukowego”;
- prof. dr hab. Monika Waksmundzka-Hajnos – Uniwersytet Medyczny w Lublinie „Stefan Banach – fakty znane i nieznanne”;
- dr hab. Agnieszka Wierzbicka, prof. SGGW – Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie „Ocena parametryczna jednostek naukowych”.

Stalymi punktami Konferencji były seminaria na temat: etyka w nauce i dydaktyce oraz rozwój kadry naukowej. Problematyka większości referatów plenarnych i posterów, obejmowała następujące zagadnienia: eksploatację maszyn rolniczych, organizację i ekonomikę inżynierii rolniczej, zarządzanie inżynierią rolniczą, suszarnictwo płodów rolnych, problemy energetyczne ze szczególnym uwzględnieniem energetyki odnawialnej, automatyka i robotyzacja w rolnictwie, ergonomia w konstrukcjach maszyn, agrofizyka oraz techniki informatyczne w badaniach rolniczych.

W tegorocznym Jubileuszowym Sympozjum, program poszerzono o prezentację ludowej twórczości, w prowadzonym corocznie cyklu Artyści Podhala. W tej części, wystąpił artysta malarz z Białego Dunajca, pan Ireneusz Wrzesień, wieloletni dyrektor Zespołu Szkół Plastycznych im. Antoniego Kenara w Zakopanem. W bardzo interesujący sposób przedstawił on swoją twórczość, którą wzbogacił wystawą obrazów.

W odczuciu uczestników, Sympozjum spełniło zasadnicze cele, poprzez integrację całego krajowego środowiska. Duży udział najmłodszych uczestników, przeważnie doktorantów, pozwolił im na wykorzystanie grona profesorów do własnej oceny prezentowanych metod badawczych, formułowania i uzasadniania problemów naukowych, jak i poprawnej analizy uzyskanych wyników badań. W dyskusji podsumowującej szkołę, uczestnicy prosili o kontynuację tego cyklu sympozjum, zgłaszając równocześnie propozycje jej doskonalenia.

Kierownik naukowy sympozjum

Prof. dr hab. Rudolf Michałek – członek rzeczywisty PAN

Sekretarz sympozjum

Dr hab. inż. Hubert Latała

VI Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw „Trendy w technologii owoców, warzyw i grzybów”



Zakład Technologii Owoców i Warzyw, Katedra Technologii Żywności, Wydział Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie

W dniach 16–17 maj 2013 roku, w Centrum Edukacji Przyrodniczo–Leśnej w Rogowie, przy ul. Akademickiej 20, odbędzie się VI Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw: „Trendy w technologii owoców warzyw i grzybów”. Organizatorami konferencji są: Zakład Technologii Owoców i Warzyw, Katedra Technologii Żywności, Wydział Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie oraz Oddział Warszawski PTTŻ. Celem kolejnej, VI Konferencji Naukowej Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw, jest wymiana doświadczeń naukowych pomiędzy ośrodkami akademickimi, instytucjami badaw-

czymi i przedstawicielami przemysłu w zakresie technologii i oceny jakości produktów spożywczych z owoców, warzyw i grzybów. Organizatorzy wyrażają nadzieję, że prezentacja rezultatów prowadzonych badań i dyskusja nad nimi wpłynie na doskonalenie jakości produkowanej w Polsce żywności z tych właśnie surowców. Wszystkich zainteresowanych serdecznie zapraszamy. Szczegółowe informacje na stronie: <http://wnoz.sggw.pl/?cat=10>

Dr inż. Stanisław Kalisz

KALDENDARIUM KONFERENCJI

VI Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw „Trendy w technologii owoców i warzyw”

Rogów, 16 – 17 maj 2013

Organizatorzy:

Zakład Technologii Owoców i Warzyw, Katedra Technologii Żywności, Wydział Nauk o Żywności SGGW w Warszawie

Tematyka Konferencji:

- bezpieczne i wartościowe surowce owocowo-warzywne;
- tradycyjne i nowoczesne technologie stosowane w przetwórstwie owoców, warzyw i grzybów;
- metody analityczne stosowane do oceny surowców i przetworów z owoców, warzyw i grzybów;
- rola owoców i warzyw w żywieniu człowieka.

Ogólnopolska Konferencja Naukowa „Towaroznawstwo XXI Wieku Podstawą Innowacji, Jakości oraz Satysfakcji Konsumentów”

Olsztyn, 23 – 24 Maj 2013

Organizatorzy:

Wydział Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie oraz Komisja Nauk Towaroznawczych – Nauk o Jakości PAN Oddział w Poznaniu

Tematyka Konferencji:

- towaroznawstwo w dobie globalizacji produkcji i rynków;
- innowacje w kształtowaniu jakości towarów;
- fałszowanie towarów;
- prawne i etyczne aspekty ich autentyczności i identyfikowalności;
- oczekiwania współczesnych konsumentów wobec jakości towarów;
- znormalizowane systemy zarządzania.

XI Międzynarodowa Konferencja Naukowo-Techniczna „Technologiczne Systemy informacyjne w inżynierii produkcji i kształceniu technicznym”

Kazimierz Dolny nad Wisłą, 6 – 8 czerwca 2013

Organizatorzy:

Polechnika Lubelska, Instytut Technologicznych Systemów Informacyjnych, Katedra Organizacji Przedsiębiorstwa, Komitet Inżynierii Produkcji PAN, Narodowy Uniwersytet Techniczny w Sewastopolu (Ukraina), Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Stowarzyszenie Inżynierów i Techników Mechaników Polskich (Lublin), Polskie Towarzystwo Zarządzania Produkcją (Lublin)

Tematyka Konferencji:

- technologiczne systemy informacyjne w procesach produkcyjnych i kształceniu;
- projektowanie i automatyzacja procesów produkcyjnych;
- komputerowo zintegrowane systemy wytwarzania (CIM);
- systemy eksperckie i symulacja procesów produkcyjnych;
- współdziałanie elementów maszyn i maszyn w systemach technologicznych;
- nowe materiały i technologie ich otrzymywania;
- zastosowanie metod sztucznej inteligencji w przemyśle;
- e-biznes;
- sterowanie procesami logistyki, magazynowania i przygotowania produkcji.

XII Międzynarodowa Konferencja Naukowa „Teoretyczne i aplikacyjne problemy inżynierii rolniczej” 2013

Polanica, 24 – 27 czerwca 2013

Organizatorzy:

Instytut Inżynierii Rolniczej Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Komitet Techniki Rolniczej PAN oraz Polskie Towarzystwo Inżynierii Rolniczej

Tematyka Konferencji:

- inżynieria systemów agrotechnicznych;
- inżynieria produkcji zwierzęcej oraz przetwórstwa i przechowywania produktów rolnych;
- agrofizyka produktów roślinnych i zwierzęcych;
- alternatywne źródła energii, gospodarka odpadami.

X Międzynarodowa Konferencja Naukowa „Globalne problemy rolnictwa i gospodarki żywnościowej”

Warszawa, 27 czerwca 2013

Organizatorzy:

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Katedra Ekonomiki Rolnictwa

Tematyka Konferencji:

- procesy globalizacji w gospodarce światowej i ich wpływ na rolnictwo i gospodarkę żywnościową;
- wpływ globalnego kryzysu finansowego na rozwój rolnictwa i gospodarki żywnościowej;
- wpływ integracji europejskiej na procesy zachodzące w rolnictwie i gospodarce żywnościowej;
- ryzyko cenowe i dochodowe w gospodarce żywnościowej w warunkach globalizacji.

Międzynarodowa Konferencja Jubileuszowa „Nauka o żywieniu człowieka – osiągnięcia i wyzwania”

Warszawa, 28 – 29 czerwca 2013

Organizatorzy:

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Tematyka Konferencji:

- rola żywienia człowieka w zapewnieniu zdrowia publicznego i konsument na zmieniającym się rynku żywności;
- współczesne trendy w produkcji żywności;
- dietoterapia – wyzwania XXI wieku.

XLI Sesję Naukową Komitetu Nauk o Żywności PAN „Innowacyjność w nauce o żywności i żywieniu”

Kraków, 2 – 3 lipca 2013

Organizatorzy:

Komitet Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk, Wydział Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. H. Kołłątaja w Krakowie, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności – Oddział Małopolski

Tematyka Konferencji:

- nowoczesne techniki i technologie w przetwórstwie i utrwalaniu żywności oraz żywność fermentowana i napoje;
- nowe trendy w żywieniu człowieka;
- bezpieczeństwo i jakość żywności i żywienia.

Opracowała:

Mgr inż. Katarzyna Szczepańska

XVIII Ogólnopolska Konferencja Naukowa „Postęp w inżynierii żywności” d. Szkoła Letnia

Krasiczyn 11 – 14 wrzesień 2013

Organizatorzy:

Polskie Towarzystwo Inżynierii i Techniki Przetwórstwa Spożywczego „Spomasz”, Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych, Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz, WIP UP LUBLIN, Sekcja Techniki w Przetwórstwie Rolno-Spożywczym Komitetu Techniki Rolniczej

Tematyka Konferencji:

- fizyczne i funkcjonalne właściwości surowców i produktów spożywczych;
- teorie jednostkowych operacji i procesów;
- problemy konstrukcji zespołów roboczych maszyn i aparatów oraz zagadnienia eksploatacji maszyn;
- gospodarka energią;
- automatyzacja;
- technika opakowań żywności, systemy jakości i kontroli;
- ochrona środowiska w przemyśle spożywczym etc.;
- inżynieria gastronomiczna.

12th International Commodity Science Conference

Poznań – Mikorzyń, 16 – 19 wrzesień 2013

Organizatorzy:

Wydział Towaroznawstwa na Akademii Ekonomicznej w Poznaniu

Tematyka Konferencji:

- zarządzanie i jakość produktu (systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem, zarządzanie procesami, doskonalenie systemów);
- zapewnienie jakości i bezpieczeństwo żywności (fałszowanie żywności, zanieczyszczenia w żywności i paszach, żywność funkcjonalna i dodatki do żywności, analiza instrumentalna w technologii żywności);
- innowacje w technologii i ekologia (opakowania i logistyka, nowe trendy w produktach, nanotechnologia).

VII Ogólnopolska Konferencja Naukowo – Szkoleniowa „Postęp w Inżynierii Środowiska”

Polańczyk, 19 – 21 wrzesień 2013

Organizatorzy:

Politechnika Rzeszowska, Wydział Budownictwa i Inżynierii Środowiska, Katedra Inżynierii i Chemii Środowiska

Tematyka Konferencji:

- oczyszczanie ścieków miejskich i przemysłowych oraz przeróbka osadów ściekowych;
- gospodarowanie odpadami komunalnymi i przemysłowymi;
- nowe rozwiązania w inżynierii i ochronie środowiska;
- ekologiczno – ekonomiczne aspekty zrównoważonego rozwoju;
- monitoring, ochrona i zarządzanie zasobami środowiska przyrodniczego, ze szczególnym uwzględnieniem wód i gleby.

TARGI EuroGastro – NAJWAŻNIEJSZE WYDARZENIE DLA BRANŻY HoReCa

Zakończyły się XVII Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro, będące najistotniejszym wydarzeniem w branży HoReCa. Swoją ofertę zaprezentowało 267 wystawców, a targi odwiedziło ponad 19 000 osób. W programie targów znajdowało się ponad 30 pokazów kulinarnych, w tym kilka w wykonaniu znanych osobowości świata gastronomii. Ponad 600 słuchaczy skorzystało ze szkoleń branżowych oraz uczestniczyło w czterech konferencjach tematycznych. Do konkursów kulinarnych i kawowych stanęło 85 wcześniej zakwalifikowanych osób. Zgłoszono 116 produktów w 9 kategoriach do konkursu o Najlepszy Produkt EuroGastro 2013, z czego 21 zostało nagrodzonych. Impreza wystawiennicza zorganizowana przez firmę MT Targi Polska, odbyła się w dniach 20 – 22 marca 2013 w Centrum Targowo-Kongresowym MT Polska w Warszawie.

W trakcie trzech dni targowych przedstawiciele branży HoReCa zapoznali się z ofertą wystawców w zakresie produktów, usług i rozwiązań dla gastronomii, w sektorach: „Drink & bar”, sprzętu i akcesoriów do kompleksowego wyposażenia zaplecza kuchennego restauracji, żywności i napojów dla gastronomii, urządzeń i produktów do profesjonalnego parzenia i serwowania kawy oraz wyposażenia sal restauracyjnych i barów. Oferta wystawców umożliwiła dokonanie pełnego przeglądu rynku w zakresie produktów i rozwiązań dla gastronomii. Firma *Rational*, obchodząca swoje 40-lecie, prezentowała najnowsze technologie przygotowywania potraw. Urządzenie *SelfCookingCenter® whiteefficiency®* przyciągało uwagę zwiedzających, którzy podkreślali jego wysoki komfort pracy oraz walory smakowe przyrządzanych potraw. Maciej Wroński, Dyrektor Zarządzający *Rational*, postrzega Targi EuroGastro jako profesjonalnie przygotowaną imprezę, która przyciąga ludzi gastronomi, biznesu sieciowego, zakładów przetwórstwa mięsnego, ale też piekarzy, cukierników, projektantów oraz dziennikarzy.

Na wspólnym stoisku firm *Hortex* i *Swedeponic Polskie Świeże Ziola*, odbywały się pokazy kulinarne, których celem było wzbudzenie zainteresowania klientów i pokazanie branży HoReCa portfolio produktowego obu firm. Natomiast w sektorze kawowym, poza prezentowanymi nowościami produktowymi i sprzętowymi, odbyły się dwa wydarzenia, tj. V Olimpiada Kawy® organizowana przez firmę *Apro-Trade/Akademia Kawy®* pod patronatem SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) oraz V Mistrzostwa Polski „Cup Tasting”.

Najlepsi w akcji

Mnóstwo emocji, kolorytu i zapachów wniosły pokazy mistrzów kulinarnych. Dzięki wydarzeniom takim jak: Festiwal Kuchni Greckiej Teo Vafidisa, Polski Festiwal Carvingu, Konkurs Sztuki Kulinarnej „Kulinarny Talent 2013” Roberta Sowy czy „Kuchnia Pachnąca Tradycją” – czyli pokazy przygotowywania regionalnych potraw ziemi podlaskiej oraz kierunku slow food Marcina Budyńka, Targi EuroGastro są miejscem, gdzie można przyjrzeć się najlepszym praktykom kulinarnym. Sprzyjają także rozwojowi nowych kierunków w gastronomii i wyłanianiu talentów. Każdego dnia można było też obserwować sposoby przyrządzania słodkości i deserów w wykonaniu Tomasza Dekera oraz posmakować cukierniczych specjałów w mini kawiarni T. Deker Patisserie & Chocolatier.

Branża chce zdobywać wiedzę

Podczas Targów EuroGastro odbyły się 4 konferencje tematyczne, z których łącznie skorzystało ponad 600 osób. Organizatorzy i prowadzący seminaria nie kryli zaskoczenia bardzo dużą frekwencją, ciesząc się z faktu, iż wzrasta świadomość i zapotrzebowanie osób z branży HoReCa na doradztwo w zakresie prowadzenia i promocji biznesu gastronomicznego.

Magazyn *Food Service* wraz z ekspertem branży gastronomicznej, Agnieszką Małkiewicz, zorganizował konferencję pt. „Aranżuj, gotuj, zarabiaj, czyli jak z sukcesem wykreować restaurację...”.

Wyniki konkursu na Najlepszy Produkt EuroGastro 2013

Rozstrzygnięty został konkurs o „Najwyższą Jakość Targów EuroGastro 2013”, w którym wystawcy zgłaszali produkty konkurujące o tytuł i znak poświadczający wysoką jakość w branży HoReCa. Nagrody oraz wyróżnienia zostały przyznane w kategoriach:

- Wyposażenie zaplecza kuchennego,
- Sprzęt, akcesoria i surowce dla kawiarni,
- Żywność dla gastronomii,
- Wyposażenie sal restauracyjnych i barów,
- Chemii dla gastronomii,
- Sprzęt, akcesoria i surowce dla cukierni, lodziarni i piekarni,
- Oprogramowania sal restauracyjnych i barów,
- Sprzęt i akcesoria dla cateringu,
- Napoje alkoholowe i bezalkoholowe.

Zwycięzców oceniało eksperckie Jury, składające się z przedstawicieli branży HoReCa w składzie: Kurt Scheller – Prezes Kurt Scheller Academy Sp. z o.o., Theofilos Vafidis – Ekspert i Doradca Kulinary Executive Chef – Grecka Kuchnia, Jerzy Pasikowski – Prezes Fundacji Klub Szeffów Kuchni, Maria Burska – Redaktor Naczelna „Przeglądu Gastronomicznego”, Bożena Sikoń – Mistrz Cukierniczy, Marcin Budynek – Szef Kuchni i Dyrektor Gastronomii w hotelu Warszawa Spa & Resort w Augustowie, Jarosław Uściński – Prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szeffów Kuchni i Cukierni, Urszula Potęga – Prezes Zarządu MT Targi Polska oraz Grzegorz Sendor – koordynator projektów HoReCa, MT Targi Polska. Obradom Jury przewodniczył Mistrz Kulinary – Robert Sowa.

Agnieszka Kuźma-Filipek – Lawenda Public Relations,
tel. 601 99 10 89; e-mail: agnieszka@lawendapr.com

Joanna Kuźma – Lawenda Public Relations,
tel. 502 096 072; e-mail: joanna@lawendapr.com

Marta Winiarska – rzecznik prasowy, MT Targi Polska,
tel. 602 537 482; e-mail: mwiniarska@mttargi.pl

MIĘDZYNARODOWE TARGI ANALITYKI I TECHNIK POMIAROWYCH EuroLab 2013

W dniach 10 – 12 kwiecień, w Centrum Targowo-Kongresowym w Warszawie, odbyły się XV – jubileuszowe, Międzynarodowe Targi Analityki i Technik Pomiarowych. Równoległe odbywały się II Międzynarodowe Targi Techniki Kryminalistycznej CrimeLab.

Targi EuroLab, po raz kolejny spotkały się z ogromnym zainteresowaniem branży laboratoryjnej. Ekspozycję odwiedzili pracownicy badawczy, eksperci i autorytety naukowe, a także wielu studentów. Zwiedzających przyciągnęły stoiska z kraju i z zagranicy, w tym z Chin, Czech, Słowacji, Niemiec, Francji, Wielkiej Brytanii i Słowenii.

W oficjalnym otwarciu targów udział wzięło wiele osobistości, m.in. Prof. dr hab. Michał Kleiber – Prezes Polskiej Akademii Nauk, który Targi EuroLab objął Honorowym Patronatem. Ponadto na Targach obecni byli przedstawiciele:

- Polskiego Komitetu Normalizacyjnego;
- Głównego Urzędu Miar;
- Polskiego Centrum Akredytacji;
- Centrum Badań Ekologicznych Polskiej Akademii Nauk;
- Komisji Spektrometrii Atomowej i Cząsteczkowej;
- Komitetu Chemii Analitycznej PAN;
- Wydziału Chemii Uniwersytetu Warszawskiego;

· oraz Rady Głównej Instytutów Badawczych.
„Teoria musi iść ramię w ramię z eksperymentem. Eksperyment wymaga laboratoriów, a laboratoria wymagają wyposażenia. Mówiąc krótko – z punktu widzenia nowoczesnego państwa i nowoczesnej gospodarki wspomaganą przez naukę, nie można sobie wyobrazić nauki, która nie ma w swojej dyspozycji nowoczesnych laboratoriów. Szeroko rozumianych poprzez aparaturę, elementy towarzyszące, aż do odzieży ochronnej i środków czystości.” – podkreślał Prof. dr hab. Michał Kleiber.

Targi cieszyły się znakomitą frekwencją a towarzyszące im wydarzenia merytoryczne, m.in. seminarium „Chemik na Tropie Fałszerstw: leki, dopalacze i narkotyki” zorganizowane przez Wydział Chemii UW, Narodowy Instytut Leków, Komitet Chemii Analitycznej PAN oraz Polskie Towarzystwo Chemiczne jak również seminarium „Jakość w kryzysie”, przygotowane przez Polskie Centrum Akredytacji przyciągnęły wielu zainteresowanych.



Marta Winiarska – rzecznik prasowy, MT Targi Polska, tel. 602 537 482; e-mail: mwiniarska@mttargi.pl
Agnieszka Kuźma-Filipek – Lawenda Public Relations, tel. 601 99 10 89; e-mail: agnieszka@lawendapr.com
Joanna Kuźma – Lawenda Public Relations, tel. 502 096 072; e-mail: joanna@lawendapr.com

KALENDARIUM TARGÓW

IFFA Międzynarodowe Targi Przetwórstwa Mięsnego
Frankfurt – Niemcy, 4 – 9 maj 2013

XVI Targi Mleczarstwa – Mleczna Rewia
Gdańsk – Polska, 22 – 24 maj 2013

POLISH XII Międzynarodowe Targi Przetwórstwa i Produktów Rybnych
Gdańsk – Polska, 22 – 24 maj 2013

BALPIEK XV Targi Piekarstwa, Cukiernictwa i Łodziarstwa
Gdańsk – Polska, 22 – 24 maj 2013

GASTROEXPO XVII Targi Wyposażenia i Zaopatrzenia Gastronomii, Hotelu i Sklepów
Gdańsk – Polska, 22 – 24 maj 2013

WORLD Food Azerbaijan 2013
Azerbejdżan – Baku, 22 – 24 maj 2013

SIAL CHINA 2013 – Międzynarodowe Targi Żywności
Szanghaj – Chiny, maj 2013

AGROBALT 2013 – 20 Międzynarodowe Specjalistyczne Targi Rolnictwa, Przemysłu Spożywczego oraz Opakowań
Kowno – Litwa, maj 2013

SPRING FAIR 2013 – 34 Międzynarodowe Targi Technologii i Dóbr Konsumpcyjnych
Płowdiw – Bułgaria, maj 2013

XX Targi Rolnicze „AGRO-TARG 2013”
Kalisz – Polska, 2 czerwca 2013

Targi Żywności i Opakowań FOOD & PACK SHOW 2013
Tripoli – Włochy, 3 czerwca 2013

TOTAL Expo 2013 – Międzynarodowe Targi Opakowań
Londyn – Birmingham, 4 – 6 czerwca 2013

RosUpack 2013
Rosja – Moskwa, 18 – 21 czerwca 2013

Międzynarodowe Targi Rolno – Przemysłowe AGRO-TECH
Minikowo – Polska, 29 – 30 czerwca 2013

Agrokomplex 2013 – Międzynarodowe Targi Rolnictwa i Żywności
Słowacja – Nitra, 22 – 25 sierpień 2013

Farmer Expo 2013 – Międzynarodowe Targi Przemysłu Rolniczego i Spożywczego
Węgry – Debreczyn, sierpień 2013

Riga Food 2013 – 18 Międzynarodowe Targi Żywności, Napojów oraz Przetwarzania i Pakowania Żywności
Łotwa – Ryga, 4 – 7 września 2013

World Food (GIDA) 2013 – Międzynarodowe Targi Żywności oraz Przetwórstwa
Turcja – Sztambuł, 5 – 8 września 2013

Ipack Turkey 2013
Turcja – Sztambuł, 5 – 8 września 2013

WorldFood Moscow 2013 – Międzynarodowe Targi Spożywcze
Rosja – Moskwa, 16 – 19 września 2013

Opracowała:
Mgr inż. Katarzyna Szczepańska