

## XVII Szkoła Technologii Fermentacji

W dniach 20-22 marca 2014 roku, w Hotelu Kocierz w Targanicach, odbyła się XVII Szkoła Technologii Fermentacji, zorganizowana przez Katedrę Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Technicznej Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie. Współorganizatorami spotkania byli również przedstawiciele Politechniki Koszalińskiej w osobach: dr inż. Marka Jakubowskiego i mgr inż. Moniki Sterczyńskiej. Tematem konferencji była "**Stabilność piwa wyzwaniem dla browarnictwa XXI wieku**". Uczestnikami spotkania byli przedstawiciele browarów i słodowni, pracow-

nicy czołowych jednostek naukowych z kraju i z zagranicy oraz przedstawiciele dostawców surowców i materiałów pomocniczych dla przemysłu piwowarskiego. Nie zabrakło także reprezentantów organizacji piwowarskich i mediów branżowych. W czasie trwania konferencji wygłoszono ponad 20 referatów. Szczegółowe informacje dotyczące przebiegu tegorocznej Szkoły Technologii Fermentacji dostępne są na stronie [www.sztf.edu.pl](http://www.sztf.edu.pl).

Mgr inż. Monika Sterczyńska

## II OGÓLNOPOLSKIE SPOTKANIE MŁODYCH TECHNOLOGÓW ŻYWNOŚCI

W dniach 25-26 kwietnia 2014 r., na terenie Wydziału Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, odbyło się „II Ogólnopolskie Spotkanie Młodych Technologów Żywności”. Konferencja odbyła się dzięki zaangażowaniu członków Koła Naukowego Technologów Żywności oraz Samorządu Studentów Wydziału Nauk o Żywności SGGW, którzy przyjęli na siebie obowiązki organizacyjne. Akcję wspierali między innymi: Animex, Hortimex, Donsev.

Celem spotkania była wymiana poglądów na temat osiągnięć naukowych dotyczących działalności Kół Naukowych zajmujących się technologią żywności, dietetyką, żywieniem, towaroznawstwem. Projekt odbywający się pod tytułem: "*Żywność, surowce, technologia, dystrybucja*" miała przybliżyć studentom zagadnienia związane ze współczesnym przemysłem i obowiązkami technologa w nowoczesnym zakła-

dzie spożywczym poprzez wymianę doświadczeń z przedstawicielami branży spożywczej.

W konferencji wzięło udział wielu młodych naukowców oraz reprezentantów Samorządów Studenckich z różnych ośrodków naukowych, m.in. przedstawiciele kół naukowych uczelni z Poznania, Wrocławia, Krakowa, Szczecina, Lublina, Łodzi Olsztyna oraz Koszalina. Była to zatem wspaniała okazja do integracji z grupami studentów z różnych miast Polski. Uczestnicy prezentowali referaty oraz postery o szerokiej tematyce z zakresu technologii żywności i żywienia. Za najlepszy referat i poster wręczone były nagrody i wyróżnienia. Na konferencji obecni byli również przedstawiciele przemysłu spożywczego. Młodzi naukowcy, dzięki takiemu spotkaniu mieli okazję poznać się i wymienić doświadczenia w realizowanej pracy naukowej z innymi uczestnikami.

Mgr inż. Katarzyna Szczepańska

## KALENDARIUM KONFERENCJI

**XVI Międzynarodową Konferencję Naukową z cyklu Problemy Inżynierii Rolniczej pod hasłem "Trendy w inżynierii rolniczej – energia odnawialna"**  
Międzyzdroje, 4 – 6 czerwca 2014

*Organizatorzy:*

Katedra Budowy i Użytkowania Urządzeń Technicznych, Katedra Inżynierii Systemów Agrotechnicznych, Zakład Eksploatacji i Budownictwa Wiejskiego ITP Oddział Warszawa oraz Komitet Techniki Rolniczej PAN, International Soil Tillage Research Organization – Istro Polska, Polskie Towarzystwo Inżynierii Rolniczej, Oddział Szczecin.

*Tematyka Konferencji:*

- technika i technologie w produkcji roślinnej, zwierzęcej, ogrodniczej i leśnej;
- organizacyjne i ekonomiczne aspekty inżynierii rolniczej;
- odnawialne źródła energii i zagospodarowania odpadów;
- przetwórstwa rolno – spożywcze;
- infrastruktura wsi;
- informatyka w inżynierii rolniczej;
- rolnictwo precyzyjne;
- właściwości produktów roślinnych i zwierzęcych.

**VII Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw na temat „Przetwórstwo owoców, warzyw i grzybów – Nauka i Przemysł”**  
Olsztyn, 9 – 10 czerwca 2014

*Organizatorzy:*

Katedra Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych, Wydział Nauki o Żywności Uniwersytet Warmińsko Mazurski w Olsztynie, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Oddział Olsztyński.

*Tematyka Konferencji:*

- wartość żywieniowa owoców, warzyw, grzybów i ich przetworów;
- nauka a przetwórstwo przemysłowe;
- analityka w przetwórstwie owoców, warzyw i grzybów.

**XXII Międzynarodowe Sympozjum „Technika i Technologia w Przemśle Mleczarskim”**  
Zalew Zegrzyński, 10 – 13 czerwiec 2014

*Organizatorzy:*

Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością Wydziału Nauki o Żywności, Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie

nie, Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich, Związek Rewizyjny w Warszawie.

**VI Międzynarodowa Konferencja z cyklu: "Quality and Safety in Food Production Chain", „Jakość i Bezpieczeństwo Zdrowotne w Łańcuchu Produkcji Żywności"**

Wrocław, 26 – 27 czerwca 2014

*Organizatorzy:*

Katedra Technologii Surowców Zwierzęcych i Zarządzania Jakością Wydziału Nauk o Żywności, Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu wraz z Wrocławskim Oddziałem Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności.

*Tematyka Konferencji:*

- nowe technologie w doskonaleniu produktów żywnościowych;
- metody analityczne żywności;
- żywność tradycyjna i funkcjonalna, a kształtowanie świadomości i zachowań konsumentów;
- charakterystyka oraz kierunki wykorzystania składników żywności;
- systemy bezpieczeństwa w łańcuchu produkcji żywności.

**Sympozjum Inżynierii Żywności**

Warszawa, 1 – 2 lipca 2014

*Organizatorzy:*

Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji, Wydział Nauk o Żywności, SGGW, Komisja Fizyki i Inżynierii Żywności Komitetu Nauk o Żywności PAN, Sekcja Zastosowań Fizyki w Inżynierii Produkcji Rolniczej i Technologii Żywności Komitetu Agrofizyki PAN, Oddział Warszawski Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, Oddział Warszawski Polskiego Towarzystwa Agrofizycznego

*Tematyka Konferencji:*

- operacje jednostkowe w przetwórstwie żywności;
- właściwości fizyczne surowców i produktów żywnościowych;
- higiena produkcji żywności;
- energetyka i ochrona środowiska w przemyśle spożywczym;
- organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym;
- wykorzystanie biotechnologii do zagospodarowania produktów odpadowych przemysłu spożywczego;
- właściwości wody w żywności (XXIII Seminarium Naukowe).

**Budowa i Eksploatacja Maszyn Przemysłu Spożywczego „BEMS 2014"**

Lublin, 9 – 12 września 2014

*Organizatorzy:*

Polskie Towarzystwo Inżynierii i Techniki Przetwórstwa Spożywczego „Spomasz", Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych, Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz.

*Tematyka Konferencji:*

- operacje jednostkowe i technologie w przetwórstwie spożywczym;
- maszyny i urządzenia przemysłu spożywczego i gastronomicznego – budowa i eksploatacja;
- automatyzacja w przetwórstwie żywności;

- problemy bezpieczeństwa w przemyśle spożywczym;
- problemy gospodarki energią i odpadami w przetwórstwie spożywczym;
- fizyczne i chemiczne właściwości żywności oraz jej jakość

**Konferencja szkoleniowo – naukowa pt. "Człowiek, żywność, środowisko – problemy współczesnej toksykologii"**

Olsztyn, 9 – 12 września 2014

*Organizatorzy:*

Katedra Farmakologii i Toksykologii, Wydział Medycyny Weterynaryjnej, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie; Oddział Warmińsko-Mazurski Polskiego Towarzystwa Toksykologicznego.

*Tematyka Konferencji:*

- toksykologia środowiskowa;
- toksykologia żywności;
- toksykologia weterynaryjna;
- toksykologia doświadczalna;
- toksykologia kliniczna i sądowa;
- toksykologia molekularna;
- analityka w toksykologii;
- ocena ryzyka.

**XI Konferencja Naukowa z cyklu „Żywność XXI wieku – Żywność, a bezpieczeństwo zdrowotne"**

Kraków, 18 – 19 września 2014

*Organizatorzy:*

Polskie Towarzystwo Technologów Żywności; Oddział Małopolski, Wydział Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, Komitet Nauki o Żywności PAN.

*Tematyka Konferencji:*

- bezpieczeństwo żywności a oczekiwania konsumentów;
- zagrożenia obecne w żywności i ich wpływ na zdrowie człowieka;
- systemy i standardy w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności;
- surowce i technologia przetwarzania a bezpieczeństwo żywności;
- wpływ składników i substancji dodatkowych na bezpieczeństwo żywności;
- dystrybucja, transport i operacje logistyczne w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności;
- bezpieczeństwo produktów spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz produktów ekologicznych, tradycyjnych i regionalnych;
- współczesne potencjalne zagrożenia w żywności: alergeny i organizmy GMO;
- analiza i monitoring żywności jako narzędzia w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności.

**XVI Konferencja Naukowa nt. "Rolnictwo ekologiczne – stan obecny i perspektywy rozwoju"**

Poznań, 24–26 wrzesień 2014

*Organizatorzy:*

Przemysłowy Instytut Maszyn Rolniczych w Poznaniu, Patronat naukowy: Komitet Techniki Rolniczej Polskiej Akademii Nauk.

#### Tematyka Konferencji:

- techniczne aspekty produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwach ekologicznych;
- techniczne aspekty uprawy roli i pielęgnacji upraw w gospodarstwach ekologicznych;
- ochrona roślin w gospodarstwie ekologicznym;
- alternatywne metody zwalczania chorób i szkodników roślin uprawnych;

- produkcja żywności ekologicznej i marketing produktów ekologicznych;
- kontrola gospodarstw ekologicznych;
- eko - i agroturystyka;
- ekologizacja rolnictwa.



Opracowała:  
Mgr inż. Katarzyna Szczepańska

## Międzynarodowe Targi Żywności i Napojów WorldFood Warsaw 2014

*WorldFood Warsaw 2014 zakończone: 100 wystawców z całego świata i pełne sale podczas konferencji. Wystawcy, goście i organizatorzy nie kryli zadowolenia po pierwszej edycji Międzynarodowych Targów Żywności i Napojów WorldFood Warsaw 2014. Przez trzy dni imprezy Warszawskie Centrum EXPO XXI odwiedziło ponad 3 tys. gości. Jak mówili wystawcy, najważniejsze, że odwiedzający nie byli przypadkowi. Na targi organizowane w formule business-to-business przyszli menadżerowie i szefowie firm z branży spożywczej i innych, które z nią współpracują.*

Targów o tak międzynarodowym charakterze jeszcze w stolicy nie było. To prawdziwe święto branży spożywczej. Na targach gościli też przedstawiciele ambasad: Wielkiej Brytanii, Argentyny, Kazachstanu, Peru, Chile i Tajlandii.

Na pierwszą edycję WorldFood Warsaw 2014 przyjechało 100 wystawców. Połowę stanowiły firmy zagraniczne. Na targach zjawili się przedstawiciele firm z całego świata. Byli biznesmeni z takich krajów, jak Niemcy, Wielka Brytania, Rosja, Włochy, Francja, Grecja, Finlandia, Hiszpania, Izrael i oczywiście Polska.



– Porównując inne targi, WorldFood Warsaw oceniamy lepiej niż Polagrę – mówi **Łukasz Ropelewski**, Falken Trade, dystrybucja dodatków do żywności (Polska). – Tu mieliśmy większe zainteresowanie klientów. Być może dlatego, że impreza odbywa się w Warszawie. Jeśli chodzi o skalę, to tej imprezy nie można porównać do zagranicznych, dużych targów. W polskiej skali impreza jest na naprawdę przyzwoitym poziomie. Na miejscu spotkaliśmy się z ludźmi, których znamy od dawna. Pozyskaliśmy też wiele nowych kontaktów i jestem zadowolony z imprezy. Nasz udział, to dobrze zainwestowane pieniądze. Całość oceniam na mocną szkolną czwórkę.

Całości przeglądu nowoczesnej branży spożywczej dopełnili na WorldFood Warsaw producenci ekologicznej żywności i napojów. Były np. firmy, które zajmują się dystrybucją słodczy bez cukru, kwasu chlebowego czy naturalnej kiszzonej kapusty. Wystawcy i goście mieli zapewniony również bogaty program merytoryczny, który wyróżnia tę imprezę na tle innych spotkań branży spożywczej.

Cykl konferencji rozpoczął panel na temat polskich hitów eksportowych przygotowany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Agencję Rynku Rolnego. Przedstawiciele ministerstwa opowiedzieli o roli sektora rolno-spożywczego w Polsce, a pracownicy Agencji omówili sposoby wsparcia polskiego eksportu.



Inauguracja działalności Lentewenc w branży spożywczej ściągnęła też firmy z tak dalekich państw, jak Tajlandia, Zjednoczone Emiraty Arabskie, Malezja, czy Chiny.

#### Lepsze, niż inne Targi

Wśród polskich wystawców nie brakowało spółek zajmujących się handlem produktami, z których słynie Polska. Byli producenci i eksporterzy: owoców i warzyw i ich przetworów, mrożonek, mięsa, konserw mięsnych oraz rybnych, wyrobów mleczarskich; firm zajmujących się handlem sokami owocowymi oraz napojami energetycznymi i alkoholowymi.

### Wysoki poziom merytoryczny

Wśród paneli konferencyjnych nie mogło też zabraknąć tematyki związanej z ubezpieczeniami w branży spożywczej. Dużym powodzeniem zarówno wśród gości, jak i wystawców cieszył się panel pt. „Przezorny zawsze ubezpieczony”. Pierwszy dzień zakończyła konferencja na temat sprzedaży żywności i marketingu we Francji, gdzie Polacy eksportują rocznie produkty za 1,2 mld euro.

### Spróbuj kuchni z całego świata

Dużym powodzeniem wśród gości i wystawców cieszyły się pokazy kulinarne. Chętni mogli na miejscu spróbować produktów z kuchni całego świata. Przed stoiskami, gdzie odbywały się pokazy i degustacje przez całą imprezę ustawiały się kolejki smakoszy. Pokazy wskazywały na międzynarodowy charakter WorldFood Warsaw 2014.

Panele konferencyjne obejmowały też m.in. analizę i przegląd rynku żywności pakowanej w Polsce i Europie Wschodniej. Podczas targów eksperci omówili też możliwości dzia-

łań eksportowych na rynkach Europy Wschodniej i w Azji. To o tyle istotne, bo eksport do krajów trzecich z UE cały czas wzrasta. Specjaliści opowiedzieli m.in., jak prowadzić promocję i marketing na rynku chińskim oraz na co zwracać uwagę podczas negocjacji z chińskimi partnerami.

Specjalne panele były też poświęcone wyzwaniom logistycznym, bezpieczeństwu i higienie w procesie produkcyjnym w branży spożywczej jak również znakowaniu żywności i oznakowaniu substancji dodatkowych – tłumaczy Agnieszka Szpaderska, manager WorldFood Warsaw 2014.

Według wstępnych danych, wśród odwiedzających byli importerzy i eksporterzy żywności oraz napojów, przedstawiciele sieci sklepów detalicznych, właściciele sklepów i hurtowni spożywczych, producenci żywności i napojów, kierownictwo punktów HoReCa, stowarzyszenia oraz władze lokalne. Na imprezie zjawiała się kadra zarządzająca i osoby decyzyjne w firmach.

*Lentewenc Sp. z o.o.*

## KALENDARIUM TARGÓW

### XXI Targi Rolnicze AGRO – TARG 2014

Kalsk – Polska, 1 czerwca 2014

### Organic Marketing Forum

Warszawa – Polska, 1 – 2 czerwca 2014

### Dairy-Deli-Bake – Targi Cukiernictwa i Piekarstwa

Denver – USA, 1 – 3 czerwca 2014

### AGRO 2014 – 26 Międzynarodowe Targi Przemysłu Rolniczego

Kijów – Polska, 4 – 7 czerwca 2014

### Międzynarodowe Targi Rolno-Przemysłowe AGRO - TECH

Minikowo – Polska, 5 – 6 lipca 2014

### Summer Fancy Food

Nowy Jork – USA, 29 czerwca – 1 lipca 2014

### ROSUPACK 2014 – Międzynarodowe Targi Opakowań

Moskwa – Rosja, lipiec 2014

### International FoodTec Brasil

Curitiba Brazylia, 5 – 7 sierpień 2014

### AGRORUS 2014 – Międzynarodowe Targi Rolnicze

St. Petersburg – Rosja, 23 – 30 sierpień 2014

### RIGA FOOD 2014 – Międzynarodowe Targi Żywności, Napojów oraz Przetwarzania i Pakowania Żywności

Ryga – Łotwa, 4 – 7 wrzesień 2014

### WORLD FOOD MOSCOW 2014 – Międzynarodowe Targi Spożywcze

Moskwa – Rosja, 15 – 18 wrzesień 2014

### Fine Food Australia

Melbourne – Australia, 15 – 18 wrzesień 2014

### FOOD&HOSPITALITY (SHOP) 2014 – Międzynarodowe Targi Żywności i Napojów

Dublin – Irlandia, 18 – 19 wrzesień 2014

### COTECA – Międzynarodowe Targi Kawy, Herbaty i Kakao

Hamburg – Niemcy, 24 – 26 wrzesień 2014

### AGROKOMPLEX 2014 – Międzynarodowe Targi Rolnictwa i Żywności

Nitra – Słowacja, wrzesień 2014

### WORLD FOOD (GIDA) 2014 – Międzynarodowe Targi Spożywcze oraz Przetwórstwa

Stambuł – Turcja, wrzesień 2014

### POLAGRA – TECH – Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych + Salon Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego

Poznań – Polska, 29 wrzesień – 2 październik 2014

### POLAGRA – FOOD + POLAGRA-GASTRO + Invest-Hotel + Taropak

Poznań – Polska, 29 wrzesień – 2 październik 2014

Opracowała:  
Mgr inż. Katarzyna Szczepańska