

## Konferencja nt. *Problemy gospodarki energią i środowiskiem* Janów Podlaski, 3-6 września 2018 – zapowiedź

Stowarzyszenie Naukowo – Techniczne „Energia i Środowisko w Mleczarstwie” wraz z Wydziałem Nauk Ekonomicznych oraz Wydziałem Nauki o Żywności, Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie w dniach 3 – 6 września 2018 w Janowie Podlaskim organizują konferencję nt. *Problemy gospodarki energią i środowiskiem*.

Przed niemal czterdziestu laty, z inicjatywy Pana Profesora Janusza Budnego, mleczarstwo polskie przystąpiło do pełniejszej analizy gospodarki energią, powołując na początku lat 80-tych ubiegłego wieku coroczną konferencję naukowo-techniczną nt. „Problemy gospodarki energią i środowiskiem w mleczarstwie”. Zaangażowane w jej obrady były kierownictwa przedsiębiorstw mleczarskich o różnym profilu kapitałowym, zwłaszcza główni mechanicy i główni energetycy. Dla tej grupy kadry zawodowej mleczarstwa Konferencja stanowiła bardzo ważny obszar wiedzy i stanowiła ona zarazem podstawę przy podejmowaniu decyzji istotnych dla przedsiębiorstw w tak ważnej współcześnie dziedzinie, jaką jest gospodarka energią i środowiskiem. Zwłaszcza w przewidywanym i zbliżającym się kryzysie w obydwu dziedzinach. Główny ciężar organizacji Konferencji spoczywa na Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym „Energia i środowisko w mleczarstwie” działającym od 25 lat przy Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie. Od 2014 r. funkcję Prezesa Stowarzyszenia pełni Pan Profesor Ryszard Żywica. W tym roku przystąpiliśmy do organizacji XXXVII Konferencji, która obradować będzie w dniach 3 – 6 września 2018 roku w Janowie Podlaskim. Obrady będą koncentrować się wokół hasła „łączyć tych, którzy potrzebują z tymi, którzy potrafią”, wprowadzonego przed laty przez Pana Profesora Janusza Budnego. Hotel Zamek Biskupi w Janowie Podlaskim, w którym będą odbywać się obrady zlokalizowany jest w odległości 160 km od Warszawy, 120 km od Lublina i 130 km od Białegostoku. Cały kompleks hotelowy został odtworzony wg historycznego układu budynków, dzięki czemu

Uczestnicy Konferencji poczują, że jest to miejsce, w którym tradycja łączy się z nowoczesnością. Osada przepięknie położona na wzniesieniu, w dolinie rzeki Bug, na chronionych terenach Parku Krajobrazowego „Podlaski Przełom Bugu”, przyciąga pasjonatów historii, amatorów pięknych krajobrazów, uroczych zakątków i malowniczo położonych wsi, a piękno przyrody daje tu wytchnienie i odpoczynek. Niezapomnianych doznań dostarczy również wizyta w XIX-wiecznej Stadninie Koni słynącej z hodowli koni czystej krwi arabskiej. Gospodarzem Regionalnym Konferencji jest Spółdzielca Mleczarnia „Spomlek” w Radzynie Podlaskim, która jest jedną z największych i dynamicznie rozwijających się firm branży serowarskiej w naszym kraju – liderem w wytwarzaniu serów szlachetnych i długo dojrzewających. Firma ta dysponując najnowocześniejszym wyposażeniem, łączy tradycyjne metody produkcji z unikalnymi recepturami, opracowanymi przez kolejne pokolenia radzyńskich serowarów. Wytwarza ona także produkty, które są składnikiem wyrobów końcowych w największych międzynarodowych koncernach spożywczych. Do udziału w Konferencji zapraszamy: pracowników naukowych, Prezesów i Dyrektorów przedsiębiorstw, ich zastępców, głównych mechaników i energetyków, pracowników firm i instytucji technicznych, właścicieli firm specjalistycznych oraz pracowników firm projektowych, zainteresowanych gospodarką energią i środowiskiem.

Szczegółowe informacje:

**Monika Staszewska**

(89) 523-36-30 lub (89) 523-35-38.

### KALENDARIUM KONFERENCJI

#### VI Symposium Inżynierii Żywności

Warszawa, 26-27 czerwca 2018 r.

##### Organizatorzy:

Wydział Nauk o Żywności SGGW, Komitet Nauk o Żywności i Żywieniu PAN, Oddział Warszawski Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności oraz 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

Więcej informacji: <http://kizop.sggw.pl/siz2018>

#### V Międzynarodowa Konferencja Naukowa *Meat in technology and human nutrition nt.: Meat as a functional and pro-healthy part of our diet*

Tarnowo Podgórne k. Poznania, 27 – 29 czerwca 2018 r.

##### Organizatorzy:

Polskie Towarzystwo Technologów Żywności we współpracy z Katedrą Technologii Mięsa Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

##### Tematyka konferencji:

- produkcja mięsa w zmieniającym się świecie;
- mięso – źródło bioaktywnych związków i jego funkcjonalne właściwości;
- innowacje w nauce o mięsie i jego przetwarzaniu;
- postęp w ocenie jakości mięsa, bezpieczeństwa zdrowotnego i autentyczności żywności.

## II Konferencja naukowa nauka o zbożach "Nowa jakość dla świadomego konsumenta"

Poznań, 6-7 września 2018 r.

### Organizatorzy:

Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

Produkty zbożowe są ważnym elementem zbilansowanej diety człowieka. W ich skład wchodzi nie tylko skrobia, będąca źródłem energii, ale także związki o udokumentowanych właściwościach prozdrowotnych. Doskonalenie rodów uprawianych na świecie zbóż dodatkowo poprawia ich wartość odżywczą, co sprawia, że poszukuje się coraz to nowszych metod ich przetwarzania i nowych kierunków wykorzystania w żywieniu człowieka. Ważnym aspektem są również medyczne zalecenia żywieniowe, które skłaniają do eliminacji z diety niektórych składników pochodzenia zbożowego, m.in. glutenu. Konstruowanie prozdrowotnych produktów specjalnego przeznaczenia żywieniowego jest zatem ważnym wyzwaniem stojącym przed światem nauki.

### Tematyka konferencji:

- doskonalenie rodów zbóż użytecznych przemysłowo
- nowe trendy przetwarzania surowców zbożowych
- produkty zbożowe jako źródło składników bioaktywnych
- produkty zbożowe specjalnego przeznaczenia żywieniowego
- zbożowe produkty ekologiczne
- żywność bezglutenowa - fakty i wątpliwości

## Seminarium naukowe „Postępy w utrwalaniu żywności”

Łódź, 10 września 2018

### Organizatorzy:

Komitet Nauk o Żywności i Żywieniu PAN, Oddział Łódzkiego Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności oraz Oddział Łódzkiego Polskiego Towarzystwa Mikrobiologów

Współcześni konsumenci coraz częściej szukają żywności niskoprzetworzonej o obniżonej zawartości syntetycznych substancji konserwujących, stawiając tym samym ogromne wyzwanie producentom chcącym zagwarantować bezpieczeństwo produktów. Seminarium stworzy doskonałą okazję do wymiany doświadczeń pomiędzy naukowcami a praktykami w zakresie nowoczesnych metod utrwalania żywności.

### Tematyka seminarium:

- nowoczesne metody obniżania aktywności wody produktów spożywczych
- radiacyjne utrwalanie żywności
- zastosowanie wysokich ciśnień w utrwalaniu żywności
- naturalne konserwanty
- biologiczne utrwalanie żywności.

Opracowała: Sylwia Mierzejewska



## BEMS 2018

KATEDRA PROCESÓW I URZĄDZEŃ PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO  
WYDZIAŁ MECHANICZNY POLITECHNIKI KOSZALIŃSKIEJ  
i współorganizator

POLSKIE TOWARZYSTWO INŻYNIERII I TECHNIKI  
PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO "SPOMASZ"

ZAPRASZAJĄ DO WZIĘCIA UDZIAŁU w XVIII Konferencji Naukowo-Technicznej  
**Budowa i Eksploatacja Maszyn Przemysłu Spożywczego BEMS 2018**



Konferencja odbędzie się w dniach 4 – 7 września 2018 r. w Ustroniu Morskim

W ramach Konferencji przewidziano następujące sekcje tematyczne:

1. Operacje jednostkowe i technologie przetwórstwa rolno-spożywczego;
2. Maszyny i urządzenia przemysłu rolno-spożywczego – budowa i eksploatacja;
3. Automatyzacja i komputeryzacja w przemyśle rolno-spożywczym;
4. Jakość i bezpieczeństwo surowców i produktów rolno-spożywczych;
5. Towaroznawstwo produktów spożywczych;
6. Problemy gospodarki energią i odpadami w przetwórstwie rolno-spożywczym;
7. Fizyczne i chemiczne właściwości surowców i produktów rolno-spożywczych;
8. Transport w przemyśle rolno-spożywczym.

Szczegółowe informacje: <http://kpiups.wm.tu.koszalin.pl/> oraz pod numerem tel. (094) 3478 - 457

**XXV Jubileuszowa Konferencja Naukowa z cyklu  
„Postęp naukowo-techniczny i organizacyjny w rolnictwie”  
Zakopane 5-9.02.2018 r. – sprawozdanie**

XXV Jubileuszowa Konferencja Naukowa odbyła się w dniach 5 – 9 lutego 2018 roku. Ma ona charakter szkoły naukowej skupiającej ludzi nauki i przedstawicieli biznesu. Stałymi współorganizatorami są: Polskie Towarzystwo Inżynierii Rolniczej, Instytut Inżynierii Rolniczej i Informatyki UR w Krakowie i Komitet Inżynierii Rolniczej.

Uczestnikami Konferencji Naukowej są głównie przedstawiciele nauki ze wszystkich krajowych ośrodków inżynierii rolniczej a także dyscyplin pokrewnych. Ma ona najwyższą rangę w środowisku naszej dyscypliny w Polsce. W tegorocznej Konferencji uczestniczyło 155 osób z 32 instytucji krajowych i zagranicznych. Krajową strukturę tworzyło 21 uczelni państwowych, 8 instytutów naukowych i jedna uczelnia niepubliczna. Ośrodki zagraniczne były reprezentowane przez Slovak University of Agriculture in Nitra, Slovak Republic oraz Białoruską Państwową Akademię Rolniczą w Gorki, Republika Białoruś. W Konferencji brali udział również przedstawiciele biznesu z 6 różnych firm.



Fot.1. Otwarcie XXV Jubileuszowej Konferencji Naukowej w Zakopanem z cyklu „Postęp naukowo-techniczny i organizacyjny w rolnictwie” – prof. dr hab. Rudolf Michałek.



Fot.2. Uroczysta Sesja Jubilatów (jubileusz 70-lecia) - prof. dr hab. Kazimierz Rutkowski (od lewej) oraz prof. dr hab. Andrzej Mocek (od prawej).

W rozbięciu na grupy, wszystkich uczestników konferencji można podzielić w sposób następujący:

- 41 profesorów z 16 ośrodków,
- 37 doktorów habilitowanych z 14 ośrodków,
- 60 doktorów z 29 ośrodków,

– 17 magistrów i inżynierów z 15 ośrodków.

Program Konferencji obejmował: wykłady, seminaria, sesje referatowe, komunikaty naukowe oraz warsztaty naukowe dla młodej kadry. Przyjęta i realizowana forma komunikatów naukowych w postaci 5 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 XXV Jubileuszowej Konferencji Naukowej.

W trakcie Konferencji:

- ogłoszono 11 wykładów specjalistycznych,
- zaprezentowano 2 wykłady gości zaproszonych,
- odbyło się seminarium dotyczące omówienia zagadnień związanych z: komfortem psychicznym twórców a efektywnością pracy naukowej oraz z etyką w nauce,
- ogłoszono 31 referatów podczas pięciu sesji referatowych,
- zaprezentowano 76 komunikatów naukowych w czterech sesjach,
- zorganizowano warsztaty naukowe dla młodej kadry obejmujące następujące zagadnienia: mistrz i uczeń w nauczaniu i kształceniu kadry naukowej, myśląca maszyna - eksperymenty z deep learningiem oraz od pomysłu do patentu.

Uczestnicy Konferencji spotkali się z Prorektorem ds. Nauki i Współpracy z Zagranicą z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, prof. dr hab. inż. Florianem Gambusiem. Głównym tematem dyskusji była nowa rzeczywistość, która w świetle nowej ustawy o szkolnictwie wyższym i uczelniach (tzw. Ustawa 2.0) ma obowiązywać od 1 października 2018 r.

W trakcie Konferencji odbyła się również Uroczysta Sesja Jubilatów poświęcona jubilatam (profesorom), którzy w wybitny sposób zasłużyli się dla środowiska inżynierii rolniczej i obchodzili jubileusz 70-lecia. W tym gronie przedstawiono sylwetki prof. dr hab. Andrzeja Mocka oraz prof. dr hab. Kazimierza Rutkowskiego. Podtrzymując tradycje akademickie Uroczystą Sesję uświetniło wystąpienie Ks. Profesor Kazimierza Panusia z Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II, który przedstawił wykład zatytułowany: „O jesieni życia”.

Na zakończenie Uroczystej Sesji uhonorowano prof. dr hab. Eugeniusza Herbuta z Instytutu Zootechniki w Balicach, Ks. Profesora Kazimierza Panusia z Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II oraz państwa Grażynę i Adama Witkowskich firma Cereus Wena Adam i Grażyna Witkowsky S.J. Medalem za Zasługi w Rozwój Inżynierii Rolniczej.

Bardzo interesujące było również spotkanie z ks. bp. prof. Tadeuszem Pieronkiem w ramach sesji Wykład specjalny



i seminarium. Myślą przewodnią wykładu i dyskusji były – „Rozmowy nie tylko o Kościele”.

Stałymi punktami Konferencji są seminaria na temat: etyka w nauce i dydaktyce oraz rozwój kadry naukowej.

Ponadto dorobek Konferencji wzbogaciły wykłady o zróżnicowanej tematyce. Przedstawili je:

- dr hab. Agnieszka Wierzbicka, prof. SGGW w Warszawie „Wyznaczanie kierunków badań i rozwoju przez europejskie i polskie instytucje finansujące naukę”,
- prof. dr hab. Jacek Przybył – Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu „Rolnictwo 2030”,
- prof. dr hab. Eugeniusz Herbut – Instytut Zootechniki w Balicach „Nowoczesna produkcja zwierzęca a dobrostan”,
- prof. dr hab. Ryszard Hołownicki – Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach „Technika rolnicza w Chinach”,
- prof. dr hab. Rudolf Michałek – Instytut Inżynierii Rolniczej i Informatyki UR w Krakowie „Jubileusz 95-lecia prof. Janusza Hamana”,
- prof. Rudolf Michałek, prof. Józef Kowalski, prof. Maciej Kuboń, dr hab. D. Kwaśniewski, dr hab. H. Latała – Instytut Inżynierii Rolniczej i Informatyki UR w Krakowie „Historia spotkań zakopiańskich”,
- dr hab. Sławomir Francik – Katedra Inżynierii Mechanicznej i Agrofizyki UR w Krakowie „Poziom naukowy dyscypliny inżynieria rolnicza w kontekście oceny parametrycznej jednostek naukowych”,
- ks. prof. dr hab. Stanisław Rabiej – Wydział Teologiczny Uniwersytetu Opolskiego i prof. dr hab. Rudolf Michałek – Instytut Inżynierii Rolniczej i Informatyki UR w Krakowie „Mistrz i uczeń”,
- dr med. Marek Prasał, – Uniwersytet Medyczny w Lublinie „Sprawdź, czy masz niewydolne serce (objawy, które niepokoją)”,
- mgr sztuki Joanna Kotula – „Jak stworzyć dzieło doskonałe?”

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,
- techniki informatyczne w badaniach rolniczych.



Fot.3. Spotkanie z Prorektorem ds. Nauki i Współpracy z Zagranicą Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, prof. dr hab. inż. Florianem Gambusiem.

W odczuciu uczestników Konferencja spełniła zasadnicze cele poprzez integrację całego krajowego środowiska. Zorganizowane warsztaty naukowe dla młodej kadry w opinii doktorantów były jednym z najważniejszych elementów Konferencji. Praktyczne informacje przekazywane w trakcie ich trwania uzupełniły i wyjaśniły niedobory wiedzy w zakresie przygotowania, prowadzenia i opracowania wyników badań oraz przygotowania zgłoszeń patentowych. Przyczyniły się również do pogłębienia wiedzy dotyczącej sposobu przygotowania publikacji. Duży udział najmłodszych uczestników, przeważnie doktorantów, pozwolił im na wykorzystanie licznego 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 szkół, zgłaszając równocześnie propozycje jej doskonalenia.

Sekretarz szkoły - **dr hab. inż. Hubert Latała**  
Kierownik naukowy szkoły - **prof. dr hab. Rudolf Michałek**,  
członek rzeczywisty PAN

## Międzynarodowe Targi Wyrobów Spożywczych POLAGRA FOOD Laureaci konkursu o Złoty Medal MTP – zapowiedź



W dniach 8 – 10 maja 2018 odbędzie się kolejna edycja Międzynarodowych Targów Wyrobów Spożywczych Polagra Food w Poznaniu. Chcielibyśmy zaprezentować Państwu laureatów konkursu o Złoty Medal MTP tegorocznych targów Polagra Food.

Złoty Medal MTP to wyjątkowa na polskim rynku nagroda przyznawana produktom innowacyjnym, o najwyższej jakości, przygotowanym z myślą o potrzebach konsumentów, nawet tych najbardziej wymagających. W tym roku Sąd Konkursowy, pod przewodnictwem prof. dr hab. inż. Henryka Jelenia, przyznał to zaszczytne wyróżnienie 11 produktom.

Produkty wyróżnione w tegorocznej edycji konkursu:

- 1. HERKULES Koncentrat białek serwatkowych WPC 80 700 g** – Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA, Wysokie Mazowieckie
- 2. Masło ze Strzałkowa** – Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców, Strzałkowo

3. **Mega HERKULES bez laktozy, mleko w proszku odtłuszczone 500 g** – Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA, Wysokie Mazowieckie
4. **Mleko w proszku pełne Instant 500 g** – Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole, Koło
5. **Polski Jogurt naturalny BEZ LAKTOZY** – Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA, Wysokie Mazowieckie
6. **Polska śmietana bez laktozy 18% tłuszczu** – Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA, Wysokie Mazowieckie, Zakład w Kościanie
7. **Ser pleśniowy la Polle Bleu 150 g** – Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA, Oddział Produkcyjny KURPIE w Baranowie
8. **Ser pleśniowy la Polle Brie Classic bez GMO 125 g** – Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA, Oddział Produkcyjny KURPIE w Baranowie
9. **Ser Polski z dziurami, plastry 150 g** – Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA, Wysokie Mazowieckie, Zakład w Kościanie
10. **Śmietana homogenizowana 18% 250g** – Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole, Koło
11. **WYPASIONE Mleko spożywcze pasteryzowane 2% tłuszczu, 1 l butelka z rączką** – Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA, Wysokie Mazowieckie.

Szczegółowe opisy produktów znajdują się na [www.polagra-food.pl](http://www.polagra-food.pl).

Laureaci konkursu zostaną zaprezentowani podczas targów Polagra Food w specjalnej strefie w pawilonie 7, a także na stoiskach wystawców.

Warto też pamiętać, że po werdykcie Sądu Konkursowego i przyznaniu Złotych Medalii MTP wybranym produktom, zaczyna się kolejny etap rywalizacji – Złoty Medal MTP – Wybór Konsumentów, w którym o zwycięzcy decydują zwiedzający i internauci. Głosowanie jest możliwe w trakcie targów, gdzie swoje głosy można oddawać w Strefie Mistrzów zlokalizowanej w Alei Lipowej przy pawilonie 7A oraz za pośrednictwem strony internetowej [www.zlotymedal.mtp.pl](http://www.zlotymedal.mtp.pl) Więcej informacji: [www.polagra-food.pl](http://www.polagra-food.pl).

Kontakt: Katarzyna Świdarska  
e-mail: [katarzyna.swiderska@mtp.pl](mailto:katarzyna.swiderska@mtp.pl)  
tel. 691 033 850

## Międzynarodowe Targi Wyrobów Spożywczych POLAGRA FOOD – Novel food jak ugryźć problem wprowadzania nowej żywności na rynek zaproszenie na szkolenie

*Nasiona chia, olej z mikroalg, guma guar, jadalne skrzydła owadów - „nowa żywność” podbija rynek Unii Europejskiej. O tym jak ją wprowadzać do obrotu handlowego będziemy mowa podczas targów POLAGRA FOOD w Poznaniu, które odbędą się w dn. 8 – 10 maja.*

Polscy konsumenci są coraz bardziej otwarci na nowe doznania smakowe. To ważny trend, który obserwują producenci i dystrybutorzy wyrobów spożywczych. Na rynku pojawia się żywność coraz bardziej egzotyczna lub produkowana niestosowanymi dotychczas metodami. A jak to się robi zgodnie z literą prawa?

Zielińską, adwokat z kancelarii WKB Wierciński, Kwieciński Baehr. Uczestnicy spotkania dowiedzą się między innymi, co zmienia się w obrocie gospodarczym i konsumenckim w związku z wejściem w życie Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 z dnia 25 listopada 2015 r. w sprawie nowej żywności. Prelegentki opowiedzą również, czym tak naprawdę jest „nowa żywność”, nanomateriały czy EFSA oraz jak uzyskać zezwolenie na wprowadzenie do obrotu innowacyjnych produktów. Wyjaśnią także z jakimi konsekwencjami muszą się liczyć przedsiębiorcy, którzy nie spełnią wymogów rozporządzenia lub naruszą zasady odpowiedniego etykietowania produktów. Spróbują również odpowiedzieć na pytanie, czy „nowa żywność” jest bezpieczna oraz wskażą, kto to ocenia. Szkolenie będzie prowadzone w oparciu o przykłady z praktyki i będzie doskonałą okazją do wymiany doświadczeń i zadawania pytań.

Zachęcamy też do lektury wywiadu z Magdaleną Zielińską na temat *novel food*, który znajduje się w magazynie POLAGRA NEWS. Cały program szkoleń, prelekcji i wykładów dostępny jest na [www.polagra-food.pl](http://www.polagra-food.pl) – w zakładce [wydarzenia specjalne](#).

Kontakt: Katarzyna Świdarska  
e-mail: [katarzyna.swiderska@mtp.pl](mailto:katarzyna.swiderska@mtp.pl)  
tel. 691 033 850

**POLAGRA FOOD**  
MIĘDZYNARODOWE TARGI WYROBÓW SPOŻYWCZYCH

**SZKOLENIE:**  
Żywność innowacyjna –  
najnowsze zasady  
wprowadzania do  
obrotu tzw. nowej  
żywności

**TARGI  
POLAGRA FOOD  
8-10 maja  
2018  
POZNAŃ**

O tym będzie mowa podczas targów POLAGRA FOOD, na wykładzie prowadzonym przez Annę Wilińską-Zelek i Magdalenę

## KALENDARIUM TARGÓW

### **Polagra Food 2018**

*Międzynarodowe Targi WYROBÓW SPOŻYWCZYCH*

Polska – Poznań, 8 – 10 maja 2018 r.

### **BIOcontracting 2018**

*Międzynarodowe Targi Kontraktacji dla Branży Ekologicznej*

Polska – Nadarzyn, 11 – 12 maja 2018 r.

### **WARSAW GASTRO SHOW 2018**

Polska – Nadarzyn, 24 – 26 maja 2018 r.

### **WARSAW WINE FAIR 2018**

*Międzynarodowe Targi Wina i Alkoholów*

Polska – Nadarzyn, 24 – 26 maja 2018 r.

### **WARSAW FOOD EXPO 2018**

Polska – Nadarzyn, 24 – 26 maja 2018 r.

### **BELAGRO 2018**

*Międzynarodowe Targi Specjalistyczne*

Białoruś – Mińsk, 6 – 10 czerwca 2018 r.

### **AGRO 2018**

*30 Międzynarodowe Targi Przemysłu Rolniczego*

Ukraina – Kijów, 6 – 9 czerwca 2018 r.

### **ROSUPACK 2018**

*Międzynarodowe Targi Opakowań*

Rosja – Moskwa, 26 – 29 czerwca 2018 r.

### **DNI POLA 2018**

*Międzynarodowe Targi Rolnicze*

Szwecja – Borgeby, 27 czerwca 2018 r.

### **AGROKOMPLEX 2018**

*Międzynarodowe Targi Rolnictwa i Żywności*

Słowacja – Nitra, 16 – 19 sierpnia 2018 r.

### **AGRORUS 2018**

*Międzynarodowe Targi Rolnicze*

Rosja - St. Petersburg, 18 – 26 sierpnia 2018 r.

### **FOODAGRO 2018**

*Międzynarodowe Targi Spożywcze*

Tanzania – Dar-Es-Salaam, 25 – 27 sierpnia 2018 r.

### **INDUSMACH AFRICA 2018**

*20 Międzynarodowe Targi Przemysłowe*

Tanzania – Dar-Es-Salaam, 25 – 27 sierpnia 2018 r.

### **FOOD & HOSPITALITY (SHOP) 2018**

*Międzynarodowe Targi Żywności i Napojów*

Irlandia – Dublin, 5 września 2018 r.

### **RIGA FOOD 2018**

*23 Międzynarodowe Targi Żywności, Napojów Oraz Przetwarzania i Pakowania Żywności*

Łotwa – Ryga, 5 – 8 września 2018 r.

### **WORLD FOOD (GIDA) 2018**

*Międzynarodowe Targi Żywności Oraz Przetwórstwa*

Turcja – Stambuł, 5 – 8 września 2018 r.

### **ARMENIA EXPO 2018**

*Międzynarodowe Targi Wielobranżowe*

Armenia – Erywań, 7 – 9 września 2018 r.

### **INPRODMASH & UPAKOVKA 2018**

*Międzynarodowe Targi Przemysłu Spożywczego i Opakowań*

Ukraina – Kijów, 11 – 13 września 2018 r.

### **MOS 2018**

*51 Międzynarodowe Targi Wielobranżowe*

Słowenia – Celje, 11 – 16 września 2018 r.

### **SWEETS MIDDLE EAST (YUMMEX) 2018**

*Międzynarodowe Targi Słodczy*

Zjednoczone Emiraty Arabskie – Dubaj, 16 – 18 września 2018 r.

### **WORLD FOOD MOSCOW 2018**

*Międzynarodowe Targi Spożywcze*

Rosja – Moskwa, 17 – 20 września 2018 r.

### **WORLD OF FOOD 2018**

*Międzynarodowe Targi Żywności*

Indie – Bombaj, 27 – 29 września 2018 r.

### **POLAGRA GASTRO - INVEST HOTEL 2018**

*Międzynarodowe Targi Gastronomii i Wyposażenia Hoteli*

Polska – Poznań, 01 – 04 października 2018 r.

### **POLIMER - TECH 2018**

*Targi Technologii dla Przetwórstwa Polimerów 2018*

Polska – Poznań, 01 – 04 października 2018 r.

### **TAROPAK 2018**

*Międzynarodowe Targi Techniki Pakowania i Etykietowania*

Polska – Poznań, 01 – 04 października 2018 r.

### **AGROSALON 2018**

*Międzynarodowa Specjalistyczna Wystawa Maszyn Rolniczych*

Rosja – Moskwa, 9 – 12 października 2018 r.

### **AGROKOMPLEX 2018**

*Międzynarodowe Targi Specjalistyczne*

Rosja – Kaliningrad, 11 – 13 października 2018 r.

### **SIAL PARIS 2018**

*Międzynarodowe Targi Spożywcze*

Francja – Paryż, 21 – 25 października 2018 r.

### **SCANPACK 2018**

*Międzynarodowe Targi Opakowań*

Szwecja – Göteborg, 23 – 26 października 2018 r.

### **PRODEXPO 2018**

*24 Międzynarodowe Targi Spożywcze*

Białoruś – Mińsk, 23 – 26 października 2018 r.

### **WORLD FOOD, PROD MASH, PROD PACK 2018**

*Międzynarodowe Targi Spożywcze, Opakowań i Technologii*

Ukraina – Kijów, 23 – 25 października 2018 r.

### **KAZAGRO KAZFARM 2018**

*Międzynarodowe Targi Rolnicze*

Kazachstan – Astana, 24 – 26 października 2018 r.

Opracowała: Sylwia Mierzejewska



## Międzynarodowe Targi Wyrobów Spożywczych POLAGRA FOOD 2018 – sprawozdanie

*Premiery, nowinki technologiczne, owocne spotkania biznesowe, nowe kontakty – tak w skrócie można podsumować siódmą edycję Międzynarodowych Targów Rolniczych POLAGRA-PREMIERY, które w dniach 18 – 21 stycznia odbyły się na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich.*

Targi POLAGRA-PREMIERY po raz kolejny były miejscem spotkań biznesowych, źródłem nowych ofert oraz platformą komunikacji i wymiany doświadczeń. Klienci biznesowi skompletowali wiedzę na temat najnowszych maszyn, urządzeń oraz usług dla rolnictwa. Zadowoleni byli również indywidualni odbiorcy, którzy na Targach POLAGRA-PREMIERY znaleźli wiele inspiracji oraz spotkali się ze specjalistami z branży rolniczej, którzy podzielili się z nimi swoją wiedzą. Styczniowy termin wydarzenia to doskonały czas na to, by podsunąć rolnikom pomysły na nowe inwestycje. Ten aspekt szczególnie docenili wystawcy, którzy jednogłośnie podkreślali, że organizacja Targów tuż po Agritechnice w Hanowerze, to najlepsze rozwiązanie. W opinii wystawców dwuletni cykl Targów pozwala również przedstawić rolnikom faktyczne nowości. Taką formułę Targów docenili także odwiedzający, którzy potwierdzili, że Poznań to ważny przystanek na mapie wydarzeń rolniczych w naszym kraju. Liczba uczestników Targów POLAGRA-PREMIERY wyniosła 28.912. Tegoroczną edycję odwiedzili również zagraniczni kupcy oraz dobrze wyselekcjonowana grupa rolników z całej Polski. W rezultacie, ku zadowoleniu wystawców, podpisano wiele umów handlowych.

### Znakomite osobistości

Targi POLAGRA-PREMIERY od lat cieszą się zasłużoną renomą. Ich rangę dostrzegają ważne w branży rolniczej osobistości, które wzięły udział w uroczystym otwarciu Targów połączonym z galą wręczenia nagród Złotych Medalii i nagród Acanthus Aureus. Wśród znamienitych gości pojawili się Jacek Bogucki, sekretarz stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a także posłowie, senatorowie, przedstawiciele korpusu dyplomatycznego i konsularnego, administracji regionalnej, izb i stowarzyszeń branżowych.

### Polskie firmy i zagraniczne marki

W 2018 roku POLAGRA-PREMIERY zajęła powierzchnię ok. 50.000 mkw. W wydarzeniu brali udział branżowi liderzy, polscy oraz zagraniczni producenci, a także nowi dostawcy. Bardzo dobrze zaprezentowały się polskie firmy, które dość mocno zaakcentowały swoją obecność. Producenci jak: Samasz, Krukowiak, Expom-Krosniewice, Ursus, Bury-Maszyny Rolnicze, BIN, Mandam, Meprozet, Unia, Agro-Tom, Metal-Tech czy Ursus przygotowali różnorodną ekspozycję dla właścicieli mniejszych i większych gospodarstw. Wiele z polskich firm należy do czołowych producentów nie tylko w naszym kraju, ale i w Europie. Firmy postrzegane są, jako solidne przedsiębiorstwa o innowacyjnym zacięciu. Polscy

producenci mają coraz lepsze zaplecza projektowe i produkcyjne, co pozwala zaprojektować, wykonać, wdrożyć oraz serwisować maszyny oraz urządzenia rolnicze. Dlatego ich pozycja na arenie międzynarodowej nieustannie rośnie – tłumaczy Jakub Patelka, dyrektor projektu. Wśród wystawców nie zabrakło również znanych marek jak: ZETOR, FENDT, MASSEY FERGUSON, MC Cormick, VALTRA, JOHN DEERE, KUBOTA, czy CASE IH.

### Dodatkowe narzędzia do pracy

W ostatnich latach widać wyraźny wpływ nowych technologii na rolnictwo. Inspiracji i pomysłów na bardziej efektywną pracę w polu można było szukać w *strefie precyzyjnego rolnictwa*, gdzie zostały zaprezentowane specjalistyczne oprogramowania, innowacyjne akcesoria, nowatorskie rozwiązania informatyczne mające dać właścicielom gospodarstw nieco inne spojrzenie na zarządzanie rolniczym arealem. Wymianie wiedzy i doświadczeń sprzyjały nie tylko toczące się na stoiskach rozmowy biznesowe, ale i debaty nad najistotniejszymi problemami branży rolniczej i spotkania z udziałem wybitnych specjalistów. Zainteresowanie publiczności wzbudziło Forum Producentów Zboż i Kukurydzy, konferencja na temat polskiego rolnictwa i perspektyw jego rozwoju oraz XII Forum Producentów Rzepaku i Roślin Białkowych.

### Coś dla kobiet

Miłe niespodzianki czekały też na płęć piękną, której dedykowana była *strefa nowoczesnej gospodyni*. Kobiety zwiedzające ekspozycje mogły urozmaicić sobie czas popijaniem aromatycznej i pysznej kawy podawanej przez baristów, jak również wziąć udział w warsztatach „*Stodka chwila z Goplaną*” oraz poradach ogrodniczych realizowanych przez firmy COMPO Polska, Legutko, Vilmorin Gardena.

### Spotkajmy się znowu w 2020 roku

Wszystko, co dobre szybko się kończy. Niestety, także i Targi POLAGRA-PREMIERY. *Jesteśmy wdzięczni wystawcom, zwiedzającym, mediom, a także związkom i stowarzyszeniom za udział w Targach POLAGRA-PREMIERY – zaznacza Jakub Patelka. Organizacja przedsięwzięcia dla tak znakomitej grupy była dla nas zaszczytem. Oby pobyt na Targach POLAGRA-PREMIERY zaowocował dobrymi zbiorami na najbliższe lata – podsumowuje.*

[www.polagra-premiery.pl](http://www.polagra-premiery.pl)