



Agenda konferencji naukowej

Ograniczenie strat i marnotrawstwa żywności – wyzwaniem najbliższych lat

17 czerwca 2021 r.

10.00 – 10.05 Oficjalne otwarcie konferencji
dr inż. Krystian Szczepański – Dyrektor IOŚ-PIB

I SESJA

Przewodniczący: dr inż. Krystian Szczepański

10.05 – 10.50 Podsumowanie Projektu PROM
prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska – Kierownik Projektu PROM
Marek Borowski – Prezes FPBŻ
dr inż. Krystian Szczepański – Dyrektor IOŚ-PIB
Mateusz Balcerowicz – Dyrektor KOWR
prof. dr hab. Agnieszka Kita – Prezes PTTŻ

II SESJA

Przewodniczący: prof. dr hab. Małgorzata Karwowska

10.50 – 12.10 Marnowanie żywności w początkowych ogniwach łańcucha żywnościowego - wyniki badań projektu PROM
dr inż. Sylwia Łaba, IOŚ-PIB

Marnotrawstwo żywności w gastronomii w świetle badań projektu PROM
dr inż. Marzena Tomaszewska, SGGW

Marnotrawstwo żywności w gospodarstwach domowych w świetle badań projektu PROM
dr inż. Beata Bilaska, SGGW

Założenia modelu monitorowania i podstawy systemu zbierania danych poziomu strat i marnotrawstwa żywności w produkcji podstawowej i przetwórstwie
mgr inż. Robert Łaba, IOŚ-PIB

Strategia racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności - wstępne ustalenia
dr hab. Iwona Szczepaniak, prof. IERiGŻ

Wdrażanie procedury MOST w zakładach żywnościowych
prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska, SGGW

Perspektywy zjawiska marnotrawstwa żywności w Polsce i zapobiegania mu do 2030 roku. Omówienie wyników badania metodą delficką.
mgr inż. Maciej Jagaciak, 4CF

12.10 – 12.20 PRZERWA

III SESJA

Przewodniczący: dr inż. Beata Biliska

- 12.20 – 13.45 **Polityka w sprawie odpadów żywności w EU**
Bartosz Zambrzycki, European Commission – DG SANTE
- Ukierunkowanie na intencję młodych ludzi, aby uniknąć marnowania żywności: segmentacja w celu lepszego kształtowania polityki
dr Ewelina Marek-Andrzejewska, UP w Poznaniu
- Etyka konsumencka w przeciwdziałaniu marnowaniu żywności
dr Mikołaj Niedek, NIKiDW
- Młodszy i starsi konsumenci wobec marnotrawstwa żywności w gospodarstwach domowych w Polsce (na podstawie badań ankietowych)
dr hab. Lucyna Przezbórska-Skobiej, prof. UP, mgr inż. Paulina Luiza Wiza, UP w Poznaniu
- Ślad węglowy jako parametr określający wpływ produkcji i marnotrawienia żywności na klimat
dr inż. Magdalena Wróbel-Jędrzejewska, IBPRS
- Zastosowanie pełnowartościowych mrożonych odpadów warzywnych w aspekcie ograniczenia strat i marnotrawstwa żywności
dr inż. Joanna Markowska, IBPRS
- Pomiar, skala, przyczyny i redukcja strat w sektorze przetwórstwa piekarsko-cukierniczego
dr inż. Elżbieta Goryńska-Goldmann, UP w Poznaniu

13.45 – 14.00 PRZERWA

IV SESJA

Przewodniczący: prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska

- 14.00 – 15.10 **Analiza zmian zwyczajów zakupowych i przyczyn marnotrawstwa żywności wśród konsumentów w trakcie pandemii COVID-19**
Robert Nicewicz, SGGW
- Jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wybranych produktów żywnościowych po przekroczeniu daty minimalnej trwałości
dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska, dr hab. Monika Trząskowska, SGGW
- Analiza funkcjonowania FIFO w sklepach specjalistycznych i wielkopowierzchniowych z uwzględnieniem żywności ekologicznej. Ocena występowania produktów o przekroczonej dacie przydatności do spożycia
inż. Małgorzata Pikora, Katarzyna Trzaska, SGGW
- Zwiększenie efektywności dystrybucji produktów spożywczych zbliżających się do utraty ważności do spożycia
mgr inż. Filip Nowak, mgr inż. Witold Statkiewicz, Instytut Logistyki i Magazynowania
- Charakterystyka przemysłu rybnego w Polsce w aspekcie skali potencjalnych strat żywności
dr inż. Grzegorz Bienkiewicz, ZUT w Szczecinie
- Wpływ sposobu przetworzenia surowca rybnego na ilość generowanych odpadów poprodukcyjnych
dr inż. Grzegorz Tokarczyk, ZUT w Szczecinie

15.10 – 15.15 PRZERWA

V SESJA

Przewodniczący: dr inż. Sylwia Łaba

15.15 – 16.30 Ocena właściwości przeciwdrobnoustrojowych biodegradowalnej folii skrobiowej z dodatkiem ekstraktu z cykorii do pakowania żywności

mgr. inż. Andrzej Jaśkiewicz, Politechnika Łódzka

Kompostowanie odpadów zielonych z zastosowaniem preparatów wspomagających - możliwości i ograniczenia

dr Katarzyna Janczak, Instytut Inżynierii Materiałów Polimerowych i Barwników

Możliwe kierunki zagospodarowania wyłoków z jabłek

mgr inż. Marcin Różewicz, Instytut Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa - PIB

Wpływ ekstraktów z wybranych ziół na hamowanie brązowienia enzymatycznego i wzrostu endogennej mikroflory w przechowywanych kiełkach fasoli mung

mgr inż. Małgorzata Sikora, UP w Lublinie

Wielkość strat po przechowywaniu bulw ziemniaka jadalnego w zależności od zastosowania nowoczesnej technologii uprawy

dr inż. Magdalena Tomaszewska-Sowa, UTP w Bydgoszczy

Możliwości zagospodarowania produktów ubocznych przemysłu kaszarskiego na przykładzie łuski gryki

dr inż. Anna Salejda, UP we Wrocławiu

16.30 – Podsumowanie i zakończenie konferencji

PATRONAT HONOROWY



MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI



Ministerstwo
Klimatu i Środowiska



Więcej informacji na stronie [Konferencji](#) lub na www.projektprom.pl

Konferencja realizowana jest w ramach projektu: „Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności – PROM”, realizowanego w ramach strategicznego programu badań naukowych i prac rozwojowych GOSPOSTRATEGG, finansowanego przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju. Gospostrateg 1/385753/1/2018.