



program  
XXIV  
symposium  
technika  
i technologia  
w przemyśle mleczarskim

ŚRODA, 08 czerwca 2016

12.00 *Rejestracja Uczestników*

13.00 *obiad*

**15.00 OTWARCIE SYMPOZJUM**

Powitanie gości - **prof. dr hab. Bogusław Staniewski** - Dziekan Wydziału Nauki o Żywności, UWM w Olsztynie

**Rektor** Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie

**Łukasz Hołubowski** – Prezes Agencji Rynku Rolnego

**16.00 Prof. Zhennai Yang** - Dept. Food Science and Engineering, Beijing Technology and Business University, Pekin, Chińska Republika Ludowa

Jakość produktów mleczarskich w świetle wymagań prawa chińskiego

17.00 *przerwa kawowa*

**17.15 Chr. HANSEN** - *Marcin Kuprewicz*

YoFlex Acidifix – rewolucja w produkcji jogurtu

Rynek produktów mleczarskich z dodatkiem kultur probiotycznych w Europie i na Świecie

**17.40 OBRAM** – *Jan Wiśniewski*

Co nowego w technice i technologii serowarskiej?

**18.05 CSK Food Enrichment** - *Marta Misiuwianiec-Królikiewicz, Justyna Wilińska, Tomasz Ziółkowski*  
Wydatek w mleczarstwie

**18.30 MULTIVAC** – *Marek Rachwański, Marcin Kierek*

Nowości w technologii i technice oraz w dziedzinie materiałów eksploatacyjnych przy pakowaniu serów i twarogów na liniach MULTIVAC

19.30 *Kolacja biesiadna*

## CZWARTEK, 09 czerwca 2016

- 7.00 *śniadanie*
- 9.00 **TEWES BIS** - *Michał Hołdyński*  
TEWES BIS - przebudzenie mocy
- 9.25 **TREPKO** – *Michał Reformat*  
TREPKO – technology for Your ideas
- 9.50 **TETRA PAK** - *Arkadiusz Kubiński*  
Zbuduj wartość swoich produktów z TETRA PAK
- 10.15 **DIVERSEY** – *Jacek Krajewski*  
Aircheck & Steamcheck – nowe programy audytorskie na obecne czasy
- 10.40 **NETZSCH Pumpen & Systeme** – *Piotr Podobiński*  
Urządzenia firmy NETZSCH Pumpen & Systeme w branży mleczarskiej
- 11.05 **ZENTIS**  
ZENTIS – innowacyjne propozycje dodatków dla produktów mleczarskich - *Maciej Banaś*  
ZENTIS - stacje dozowania – nie tylko do mieszania – *Daniel Żukowski*
- 11.30 *przerwa kawowa*
- 11.45 **GRUNDFOS** – *Adam Kowalka*  
Pompy i układy pompowe w instalacjach uzdatniania wody i ścieków w przemyśle mleczarskim
- 12.10 **ECOLAB** - *Michał Dębiec*  
Narzędzia optymalizacji kosztów na obecne czasy
- 12.35 **PALSGAARD** - *Krzysztof Sikora*  
Palsgaard® – stabilizacja produktów UHT
- 13.00 **IMCD** – *Martin Christoph Knosalla*  
Zastosowanie enzymów DSM w otrzymywaniu bezlaktozowych produktów mleczarskich
- 13.25 **WILD** – *Piotr Milczarkiewicz*  
Nowe pokolenia - nowe trendy  
Tłuszcze - wartość dodana w analogowych produktach mleczarskich
- 13.50 **AAK** - *Jacek Gorczyca*  
Mleczarskie produkty funkcjonalne – szansa na rozwój czy przejściowa moda
- 14.15 **PODSUMOWANIE OBRAD**
- 14.30 *obiad*
- 16.00 Panel dyskusyjny
- 20.00 *Uroczysta kolacja*

## PIĄTEK, 10 czerwca 2016

- 7.00 *śniadanie*
- do 12.00 *wyjazd Uczestników*