

# „KARP PO STRONIE INNOWACJI”,

## PROGRAM KONFERENCJI

**16 maja 2023**

- 09.30 – 10.15 **dr hab. inż. Joanna Tkaczewska, prof. URK**  
Inauguracja Konferencji. Wprowadzenie do założeń projektu
- 10.15 – 11.00 **hab. inż. Ewelina Jamróz, prof. URK**  
Aktywne powłoki biopolimerowe na bazie furcelleranu do przedłużania trwałości ryb i innych produktów spożywczych
- 11.00 – 11.30 **Przerwa kawowa**
- 11.30 – 12.15 **dr hab. inż. Piotr Kulawik, prof. URK**  
Innowacyjne przetwory z niesprzedanych karpia wigilijnych - opis technologii, praktyczne zasady implementacji technologii do zakładu oraz podstawowe zasady GMP/GHP oraz HACCP
- 12.15 – 13.00 **prof. dr hab. inż. Krystyna Skibniewska**  
Zioła i przyprawy jako naturalna alternatywa dla syntetycznych konserwantów
- 13.00 – 14.00 **Obiad**
- 14.00 – 14.45 **dr inż. Katarzyna Tkacz**  
Kulinarne aspekty zastosowania powłok aktywnych w potrawach z karpia
- 14.45 – 15.00 **prof. dr hab. inż. Wacław Mozolewski**  
Jak to smakuje - innowacyjna powłoka a jakość sensoryczna filetów z karpia
- 15.00 – 15.45 **dr hab. inż. Monika Modzelewska-Kapituła, prof. UWM**  
Od pomysłu do wdrożenia - danie gotowe do spożycia z filetu z karpia w innowacyjnej powłoce
- 18.00 **Uroczysta kolacja, Networking**

## 17 maja 2023

- 10.00 – 10.45 **prof. dr hab. inż. Janusz Guziur**  
Aktualne możliwości magazynowania i zimowania karpia  
w nowym bioklimacie kraju i Europy
- 10.45 – 11.30 **dr hab. inż. Marzena Zając, prof. URK**  
Utlenianie w przetworach rybnych i sposoby zabezpieczania  
produktów metodami naturalnymi
- 11.30 – 12.00 **Przerwa kawowa**
- 12.00 – 12.45 **dr inż. Paulina Pająk, prof. URK**  
Analiza sensoryczna w badaniach jakości produktów  
spożywczych na przykładzie przetworów z karpia
- 12.45 – 13.30 **dr inż. Grzegorz Tokarczyk, prof. ZUT**  
Nowe i innowacyjne produkty z karpia nie tylko od święta
- 13.30 – 14.15 **dr inż. Mirosław Kasprzak**  
Zagospodarowanie produktów ubocznych z przemysłu rybnego
- 14.15 – 15.15 **Obiad**
- 15.15 – 17.00 **Konsultacje przedsiębiorców z zespołem projektowym**