



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
Przywitać konsorcjantów: Federacje Polskich Banków Żywności

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 Bilka, 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 Bilska

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 Trzaskowska, 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, Sieć Badawcza Łukasiewicz – 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.