

KOMUNIKAT 1

Koszty uczestnictwa w konferencji wynoszą: **650 zł**, dla członków PTTŻ na podstawie potwierdzenia wpłaty składki członkowskiej za rok 2017 (potwierdzenie proszę przesłać e-mailem)– **600 zł**, dla doktorantów i nauczycieli szkolnictwa zawodowego– **400 zł** i obejmują:

- **udział w obradach,**
- **materiały konferencyjne i monografię,**
- **udział w uroczystym spotkaniu towarzyskim na Zamku Królewskim w Niepołomicach,**
- **2 obiady i przerwy kawowe.**

Formularz zgłoszeniowy jest dostępny na stronie
<http://www.pttzm.org>

Uwaga! Przed spotkaniem towarzyskim istnieje możliwość zwiedzania muzeum Zamku Królewskiego w Niepołomicach z przewodnikiem (czas ok. 1h). Chętnych prosimy o zadeklarowanie woli zwiedzania zamku z przewodnikiem na etapie zgłoszenia na konferencję.

W ramach jednej opłaty każdemu uczestnikowi przysługuje prawo do prezentacji **1 komunikatu naukowego** (forma ustna (10 min) lub poster), którego jednostronicowe streszczenie ukaże się w materiałach konferencyjnych. Każdy dodatkowy komunikat wymaga dopłaty w wysokości 100 zł. W ramach opłaty przysługuje także możliwość opublikowania **jednej publikacji**, jako rozdziału w monografii pt. „Żywność a składniki bioaktywne” (objętość pracy do 22 tys. znaków ze spacjami, przy czym przypominamy, że rozdział w monografii to minimum 20 tys. znaków). Publikacja w monografii nie musi być na ten sam temat co przedstawiony komunikat. Wybrane prace, po uzyskaniu pozytywnej recenzji mogą zostać opublikowane w czasopiśmie „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość” (opłaty zgodnie ze stawkami wydawnictwa).

Kluczowe terminy:

- Przesyłanie zgłoszeń uczestnictwa z zaznaczeniem sposobu prezentacji komunikatów naukowych do **15 lutego 2018 r.**
- Zgłoszenie uczestnictwa w zwiedzaniu Zamku Królewskiego w Niepołomicach do **15 lutego 2018 r.**
- Przesłanie jednostronicowych streszczeń referatów plenarnych i komunikatów naukowych do **30 kwietnia 2018 r.**
- Przesłanie tekstu referatów plenarnych i pełnych tekstów komunikatów naukowych (drukowanych w monografii) do **30 kwietnia 2018 r.**
- Wpłaty prosimy uiścić do **2 lipca 2018 r.** na konto:

Oddział Małopolski PTTŻ
PKO BP I Oddział Kraków
Nr : 06 1020 2892 0000 5402 0194 3158
tytułem: Imię Nazwisko, Żywność XXI

Komunikat nr 2 (łącznie z informacją o noclegach oraz zasadach przygotowania tekstów prac) zostanie wysłany do osób, które zgłoszą udział w konferencji.

**POLSKIE TOWARZYSTWO
TECHNOLOGÓW ŻYWNOŚCI
ODDZIAŁ MAŁOPOLSKI**



**WYDZIAŁ
TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI
UNIwersytetu Rolniczego
IM. HUGONA KOLŁATAJA
W KRAKOWIE**

**zapraszają na
XIII Konferencję Naukową
z cyklu
„Żywność XXI wieku”**

ŻYWNOŚĆ A SKŁADNIKI BIOAKTYWNE

Kraków, 24-25 WRZEŚNIA 2018

Kraków, 24-25 WRZEŚNIA 2018

Konferencja Naukowa
„ŻYWNOŚĆ A SKŁADNIKI BIOAKTYWNE”

Komitet Honorowy

Prof. dr ing. Jozef Golian
Prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
Prof. dr hab. Agnieszka Kita
Prof. dr hab. inż. Danuta Kołożyn-Krajewska
Dr hab. Dorota Piasecka-Kwiatkowska
Prof. dr hab. Tadeusz Sikora

Komitet Naukowy

Dr hab. inż. Agnieszka Filipiak-Florkiewicz prof. UR – przewodnicząca
Prof. dr hab. inż. Jacek Domagała
Prof. dr hab. Teresa Fortuna
Prof. dr hab. inż. Halina Gambuś
Dr hab. inż. Piotr Gębczyński
prof. dr hab. inż. Lesław Juszcak
Prof. dr hab. Teresa Leszczyńska
Prof. dr hab. inż. Władysław Migdał
Prof. dr hab. inż. Krzysztof Surówka
Dr hab. inż. Tomasz Tarko
Dr hab. inż. Mariusz Witczak
Prof. dr hab. inż. Krzysztof Żyła
Dr ing. Ladislav Štaruch
Doc. dr ing. Libor Červenka,

Komitet Organizacyjny

Dr hab. inż. Jacek Słupski - przewodniczący
Dr Iwona Drożdż – sekretarz
Dr inż. Emilia Bernaś – z-ca sekretarza
Dr inż. Małgorzata Bączkiewicz – skarbnik
Dr Łukasz Skoczylas
Dr inż. Teresa Witczak
Dr Marta Liszka-Skoczylas
Dr inż. Grzegorz Fiutak
Dr inż. Małgorzata Tabaszewska
Mgr inż. Radosława Skoczeń-Słupska

Adres Komitetu Organizacyjnego

Konferencja Naukowa „Żywność a składniki bioaktywne”
Wydział Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie
30-149 Kraków, ul. Balicka 122, p. 0.21
Tel: (012) 662 47 54 – przewodniczący, (012) 662 47 93 - sekretarz

Zgłoszenia, wszelkie pytania oraz prace (streszczenia, teksty do monografii) prosimy kierować na adres e-mail:

zywnoscxxi@ptznm.org

Celem konferencji jest prezentacja najnowszych osiągnięć naukowych i technologicznych w dziedzinie technologii żywności i żywienia człowieka, jak również wymiana poglądów oraz doświadczeń pracowników jednostek naukowych i przedstawicieli przemysłu spożywczego. Oczekiwania konsumentów wobec żywności stale ulegają modyfikacjom. Zmiany w trendach i preferencjach konsumentów dotyczą nie tylko składników użytych do produkcji, ale też właściwości żywności, w tym właściwości sensorycznych, stopnia przetworzenia, zastosowanych substancji dodatkowych i wzbogacających, sposobu pakowania, czy nawet łatwości przygotowania. Wszystkie te aspekty powinny być uwzględnione przez producentów żywności, którzy chcą efektywnie konkurować na rynku i pragną zwiększyć innowacyjność swojego przedsiębiorstwa. Chęć sprostania wciąż nowym wymaganiom i oczekiwaniom rodzi konieczność sięgania po nowe receptury, innowacyjne technologie, bardziej funkcjonalne opakowania czy skuteczniejszą reklamę.

Tematyka konferencji obejmuje następujące zagadnienia (ale nie jest do nich ograniczona):

- opracowanie nowych produktów spożywczych – trendy i kierunki w odpowiedzi na potrzeby i oczekiwania konsumentów;
- nowatorskie metody przeciwdziałania chorobom niezakaźnym poprzez odpowiednie dobranie diety i sposobu żywienia, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego;
- innowacje w segmencie żywności funkcjonalnej, produktów regionalnych i cateringu;
- innowacyjne procesy i technologie oraz metody organizacji pracy w przemyśle spożywczym;
- nowoczesne metody pakowania żywności, innowacyjne podejście do przechowywania żywności i wydłużania czasu przydatności do spożycia;
- innowacyjne rozwiązania w analizie i monitoringu żywności;
- innowacyjność przedsiębiorstw – aspekty prawne/stan prawny, możliwości pozyskiwania finansowania, innowacyjność jako czynnik wzrostu konkurencyjności firm branży spożywczej;
- jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności;
- branding nowych i tradycyjnych produktów.

O planowanej konferencji prosimy powiadomić współpracowników i osoby zainteresowane.