



Morski Instytut Rybacki - Państwowy Instytut Badawczy

ul. Kołłątaja 1, 81-332 Gdynia

Sala im. Prof. Kazimierza Demela

18.04.2018 r.

Program szkolenia

pt.: Jakość i bezpieczeństwo produktów rybnych – zagrożenia biologiczne”

| | |
|----------------------|---|
| 9:45 – 10:00 | Kawa powitalna |
| 10:00 – 10:30 | Zasoby ryb w Południowym Bałtyku <i>prof. dr hab. Jan Horbowy (MIR – PIB)</i> |
| 10:30 – 11:00 | Przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności <i>dr inż. Olga Szulecka (MIR – PIB)</i> |
| 11:00 – 11:30 | Pasożyty ryb – nicienie z rodziny Anisakidae <i>dr hab. Magdalena Podolska, prof. nadzw. (MIR–PIB)</i> |
| 11:45 – 12:00 | Przerwa kawowa |
| 12:00 – 12:30 | Identyfikacja molekularna nicieni z rodziny Anisakidae <i>dr hab. Beata Szostakowska (A&A Biotechnology)</i> |
| 12:30 – 13:00 | Choroby ryb <i>dr hab. Magdalena Podolska, prof. nadzw. (MIR – PIB)</i> |
| 13:00 – 13:30 | Dyskusja |
| 13:45 – 14:30 | Lunch |
| 14:30 – 15:00 | Prezentacja procedur stosowanych w celu detekcji pasożytów <i>mgr Joanna Pawlak (MIR – PIB)</i> |

Szkolenie jest realizowane w ramach projektu SeaQual - „Bezpieczeństwo i jakość żywności pochodzenia morskiego w aspekcie zagrożeń zoonotycznych i toksykologicznych: ocena ryzyka, monitoring i przeciwdziałanie” współfinansowanego przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju w ramach programu „Środowisko naturalne, rolnictwo i leśnictwo” BIOSTRATEG.

