

Morski Instytut Rybacki - Państwowy Instytut Badawczy

ul. Kołłątaja 1, 81-332 Gdynia

Sala im. Prof. Kazimierza Demela

15.05.2019 r.

Program szkolenia

pt.: „Jakość i bezpieczeństwo surowców i produktów rybnych”

09:00 – 09:30	Kawa powitalna
09:30 – 09:40	<u>Rozpoczęcie szkolenia</u>
09:40 – 10:00	Kierunki zmian prawa żywnościowego <i>dr inż. Olga Szulecka (MIR – PIB)</i>
10:00 – 10:30	Choroby i pasożyty ryb: monitoring i ocena ryzyka <i>dr hab. Magdalena Podolska, prof. MIR-PIB (MIR – PIB)</i>
10:30 – 11:00	Mikroflora bakteryjna izolowana od dorszy bałtyckich – potencjalne zagrożenia dla zdrowia człowieka <i>dr Agnieszka Pękala-Safińska (PIWet – PIB)</i>
11:00 – 11:30	Normy mikrobiologiczne w zakładach przetwórstwa ryb <i>dr Mirosław Różycki (PIWet – PIB)</i>
11:30 – 11:45	Dyskusja
11:45 – 12:00	Przerwa kawowa
12:00 – 12:30	Dioksyny w rybach i produktach rybnych – ocena ryzyka <i>dr hab. inż. Joanna Szlinder-Richert, prof. MIR-PIB (MIR – PIB)</i>
12:30 – 13:00	Rozmrażanie produktów rybnych – zagadnienia teoretyczne <i>dr inż. Bogusław Pawlikowski (MIR – PIB)</i>
13:00 – 13:30	System rozmrażania ryb białych i pelagicznych ITS i PTS <i>Torfinn Johansen (Seagain ApS)</i>
13:30 – 14:00	Szybkie rozmrażanie falami radiowymi <i>mgr inż. Marek Huras (Mark Industrial Systems Ltd.)</i>
14:00 – 14:15	Dyskusja i podsumowanie szkolenia
14:15 – 15:15	Lunch

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.