



Morski Instytut Rybacki - Państwowy Instytut Badawczy
ul. Kołłątaja 1, 81-332 Gdynia
Sala im. Prof. Kazimierza Demela, 23.01.2019 r.

Program szkolenia

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

9:45 – 10:00	Kawa powitalna
10:00 – 10:15	Ustawodawstwo dotyczące mrożenia ryb <i>dr inż. Olga Szulecka (MIR – PIB)</i>
10:15 – 10:45	Wpływ procesów mrożenia na jakość surowców rybnych wraz pokazem mrożenia filetów z dorsza <i>dr inż. Bogusław Pawlikowski (MIR – PIB)</i>
10:45 – 11:15	Mrożenie kriogeniczne <i>Łukasz Betliński (Linde Gaz Polska)</i>
11:15 – 11:45	Migracje zanieczyszczeń z opakowań do produktów rybnych <i>dr hab. inż. Joanna Szlinder-Richert, prof. nadzw. (MIR – PIB)</i>
11:45 – 12:00	Przerwa kawowa
12:00 – 12:30	Przeżywalność nicieni w procesie mrożenia <i>dr hab. Magdalena Podolska, prof. nadzw. (MIR – PIB)</i>
12:30 – 12:50	Wartość odżywcza surowców i produktów rybnych <i>dr hab. inż. Joanna Szlinder-Richert, prof. nadzw. (MIR – PIB)</i>
12:50 – 13:10	System identyfikowalności w aspekcie obecności pasożytów u ryb <i>dr inż. Olga Szulecka (MIR – PIB)</i>
13:10 – 13:35	Zanieczyszczenia chemiczne ryb w świetle obowiązujących przepisów prawnych <i>dr hab. inż. Joanna Szlinder-Richert, prof. nadzw. (MIR – PIB)</i>
13:35 – 13:50	Wpływ procesów mrożenia na jakość surowców rybnych - podsumowanie pokazu mrożenia <i>dr inż. Bogusław Pawlikowski (MIR – PIB)</i>
13:50 – 14:00	Podsumowanie szkolenia
14:00 – 15:00	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.

