

## **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@ptzrm.org](mailto:zywnoscxxi@ptzrm.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.**