



UNIWERSYTET
TECHNOLOGICZNO – PRZYRODNICZY
IM. J.J. ŚNIADECKICH W BYDGOSZCZY
WYDZIAŁ ROLNICTWA I BIOTECHNOLOGII



KATEDRA MIKROBIOLOGII I TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI UTP
BYDGOSZCZ,
KOMITET NAUK O ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIU
POLSKIEJ AKADEMII NAUK,
POLSKIE TOWARZYSTWO TECHNOLOGÓW ŻYWNOŚCI
ODZIAŁ WIELKOPOLSKI,
SEKCJA TECHNOLOGII OWOCÓW I WARZYW



mają zaszczyt zaprosić do wzięcia udziału

w XI Ogólnopolskiej Naukowej Konferencji Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw

*„Owoce, warzywa i grzyby – innowacje, bezpieczeństwo,
jakość, technologie”*

która odbędzie się w dniach
17-18 maja 2018 roku
w Bydgoszczy



ORGANIZATORZY KONFERENCJI

KATEDRA MIKROBIOLOGII I TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI,
przy udziale
KATEDRY BIOGEOCHEMII I GLEBOZNAWSTWA,
Pracowni Chemii Rolnej
UNIWERSYTET TECHNOLOGICZNO-PRZYRODNICZY
W BYDGOSZCZY
oraz
POLSKIEGO TOWARZYSTWA TECHNOLOGÓW ŻYWNOŚCI,
ODZIAŁ WIELKOPOLSKI

PATRONAT HONOROWY

JM Rektor UTP Bydgoszcz, Prof. dr hab. inż. Tomasz Topoliński;
Dziekan Wydziału Rolnictwa i Biotechnologii UTP Bydgoszcz
Prof. dr hab. Jacek Długosz;
Prezydent Miasta Bydgoszczy- mgr inż. Rafał Bruski
Przewodniczący Komitetu Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk,
Prof. dr hab. Andrzej Lenart

CEL i TEMATYKA KONFERENCJI

XI Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw będzie kontynuacją tradycji corocznych spotkań grona pracowników ośrodków naukowo-badawczych i przemysłu przetwórczego. Celem konferencji będzie pogłębienie i usystematyzowanie wiedzy z zakresu przetwórstwa owoców, warzyw i grzybów z uwzględnieniem najnowszych trendów w takich obszarach jak:

- ✓ bezpieczeństwo i wartość prozdrowotna
- ✓ projektowanie nowych produktów i procesów
- ✓ technologie przechowywania a jakość surowca
- ✓ innowacyjność w metodach analitycznych

KOMITET NAUKOWY

Prof. dr hab. Zbigniew Paluszak, UTP Bydgoszcz (przewodniczący)
Prof. dr hab. Ewa Spychaj-Fabisiak, UTP Bydgoszcz
Prof. dr hab. Witold Płocharski, Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice
Prof. dr hab. Jan Oszmiański, UP Wrocław
Prof. dr hab. Dorota Witrowa- Rajchert, SGGW Warszawa
Dr hab. inż. Jarosław Markowski, Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice
Dr hab. inż. Małgorzata Szczepanek, prof. UTP Bydgoszcz
Dr hab. Anna Ligocka, UTP Bydgoszcz
Dr hab. Dorota Walkowiak-Tomczak, UP Poznań
Dr hab. Anna Keutgen, prof. University of Natural Resources and Life Sciences, Wiedeń

KOMITET ORGANIZACYJNY

Dr inż. Dorota Wichrowska (przewodnicząca)
Dr inż. Elżbieta Wszelaczyńska (z-ca przewodniczącej)
Dr inż. Jarosław Pobereźny
Dr inż. Katarzyna Gościńska
Dr inż. Ewa Żary Sikorska
inż. Tomasz Szejber
Dr hab. inż. Barbara Murawska
Dr inż. Tomasz Knapowski
Dr inż. Wojciech Kozera

MIEJSCE OBRAD

Budynek Główny Uniwersytetu Technologiczno- Przyrodniczego
Audytorium im. Prof. Dr hab. Włodzimierza Łoginowa
Al. Prof. S. Kaliskiego 7
85-789 Bydgoszcz- Fordon

NOCLEG

2 noclegi (16/17.05, 17/18.05)- koszt zakwaterowania w DS Fordon przy ul. Kaliskiego 12/14 w pokoju 1-osobowym wynosi 85 zł/dobę oraz 2-osobowym: 150 zł/dobę, natomiast w hotelu Pozyton przy ul. dr I. Romanowskiej 1, Bydgoszcz-Fordon (nieдалеко miejsca konferencji) w pokoju 1-osobowym wynosi 150 zł/dobę oraz 2-osobowym: 200 zł/dobę.

KALENDARIUM

- Zgłoszenie uczestnictwa..... do **28.02.2018 r.**
- Przesłanie streszczenia do **31.03.2018 r.**
- Opłata..... do **20.04.2018 r.**

Opłata za udział w konferencji wynosi **400 zł** dla członków PTTŻ oraz **450 zł dla wszystkich uczestników.**

W ramach opłaty organizatorzy zapewniają oprócz materiałów konferencyjnych: pełne wyżywienie, w tym uroczystą kolację, zwiedzanie Bydgoszczy oraz rejs Bydgoskim Tramwajem Wodnym

Opłatę konferencyjną należy wpłacać na konto bankowe:
Polskie Towarzystwo Technologów Żywności Oddział Wielkopolski,
ul. Mazowiecka 48, 60-623 Poznań,
Raiffeisen Bank Polska S.A.

Nr konta: 72 1750 0012 0000 0000 3785 6355

z dopiskiem „OWOCE 2018; Imię Nazwisko uczestnika/ów”

STRESZCZENIA PRAC

Streszczenia komunikatów ustnych i posterów prosimy przygotować w formacie Word według załączonego wzoru. Nazwisko Autora prezentującego pracę należy podkreślić. Streszczenia prac należy przesłać na adres: kozera@utp.edu.pl lub wichrowska@utp.edu.pl

ADRES ZGŁOSZENIA

Zgłoszenie uczestnictwa w konferencji prosimy przesłać pocztą elektroniczną, na adres: kozera@utp.edu.pl do dnia **28.02.2018 r.**

Pytania i uwagi prosimy kierować do:

Dr inż. Elżbiety Wszelaczyńskiej, wszela@utp.edu.pl; tel. (52) 374 9366
Dr inż. Doroty Wichrowskiej, wichrowska@utp.edu.pl; tel. (52) 3749320

ZGŁOSZENIE UCZESTNICTWA

w

XI Ogólnopolskiej Naukowej Konferencji Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw pt.: „Owoce, warzywa i grzyby – innowacje, bezpieczeństwo, jakość, technologie”

Imię, nazwisko

Tytuł, stopień naukowy:.....

Dane do faktury

Instytucja (nazwa):

.....

ulica

kod i miejscowość

NIP

Adres do korespondencji

.....

telefon faks

e-mail :

Tytuł komunikatu:

.....

.....

.....

W formie:

ustnej

posteru

Podpis uczestnika _____

Zgodnie z art. 23 ustawy z 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2002 r., Nr 101, poz. 926) wyrażam zgodę na przetwarzanie danych zawartych w niniejszym formularzu do celów organizacji sympozjum naukowego oraz na druk publikacji w monografii

Podpis uczestnika _____

IMIĘ1 NAZWISKO¹, IMIĘ2 NAZWISKO²¹, IMIĘ3 NAZWISKO³²,
IMIĘ4 NAZWISKO⁴²

¹Katedra,Wydział, Uniwersytet ...w
²Zakład,Instytut, Uniwersytet ... w Bydgoszczy

TYTUŁ

Słowa kluczowe: a, b, c, d

Tekst pisany w formacie Word (250 znaków -1 strona A4), ustawienie rozmiaru papieru: szerokość 17 cm, wysokość 24 cm; marginesy lustrzane: górny i dolny – 1,5 cm, wewnętrzny 0,7 cm, zewnętrzny 1,3 cm. Margines na oprawę 1 cm. Tekst pisany czcionką Times New Roman 11 pkt., odstępy między wierszami wielokrotne 1,2 pkt., tekst wyjustowany. Powołania w tekście pracy na pozycje piśmiennictwa – należy podawać w nawiasach kwadratowych [nazwisko autora, rok wydania publikacji], a jeżeli jest większa liczba autorów [*nazwisko I autora* i *nazwisko II autora*, rok albo nazwisko I autora i in., rok]. Spis cytowanych źródeł wg wzoru poniżej, czcionką Times New Roman 9 pkt., odstęp pojedynczy, akapit: wcięcie z lewej 0,25 cm, wysunięcie – co 0,75 cm.

Literatura (i inne tytuły podrozdziałów)

1. Balcerek M., Pielech-Przybylska K., Patelski P. Selection of yeast strains for alcoholic fermentation of sugar beet thick juice and green syrup. Biomass and Bioenergy, 2011, 35(12), 4841–4848.