Konferencja: „Żywność – produkt tradycyjny, regionalny i lokalny”

Termin: 07.10.2014
Miejsce: UG Wiskitki, ul. Kościuszki , 96-315 Wiskitki
Organizator: Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego
Program:

l.p.	temat	godziny	wykładowca
1.	Otwarcie konferencji – rejestracja uczestników, serwis kawowy	9.00 – 9.30	
2.	Powitanie uczestników, przedstawienie programu	9.30 – 9.45	Urszula Milczarek – dyrektor MODR O/Bielice, Franciszek Miastowski - wójt gminy Wiskitki
3.	Tradycyjne wędzenie -charakterystyka procesu wędzenia, metody, rola i właściwości dymu wędzarniczego, dobór surowca wytwarzającego dym.	9.45 – 10.45	prof. Andrzej Pisula - SGGW
4.	Przykłady rozwiązań konstrukcyjnych tradycyjnej wędzarni w zakładach małej zdolności produkcyjnej MLO .	10.45 – 11.30	prof. Andrzej Pisula - SGGW
5.	Dyskusja	11.30 – 12.00	
6.	Przerwa kawowa.	12.00 – 12.15	
7.	Wymagania higieniczno- sanitarne dotyczące produkcji pierwotnej i przetwórstwa produktów tradycyjnych	12.15 – 13.00	prof. Andrzej Pisula - SGGW
8.	Ocena ryzyka występowania wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w żywności pochodzenia zwierzęcego poddanej procesowi wędzenia - przepisy dotyczących najwyższych dopuszczalnych poziomów WWA w środkach spożywczych	13.00 – 13.45	Przedstawiciel Inspektoratu Weterynarii w Żyrardowie
9.	Dobre praktyki	13.45 – 14.15	Dariusz Marcinowski – właściciel gospodarstwa rolnego z gminy Puszcza Mariańska
10.	dyskusja	14.15 – 14.30	
11.	obiad	14.30 – 15.00	