

PROGRAM XVII SEMINARIUM
„POSTĘP TECHNICZNY W PRZETWÓRSTWIE MLEKA”

TECHMIŁK 2016

Sala Kongresowa 6/2

16 lutego 2016 r.

- 14.00 - początek pracy sekretariatu Seminarium, meldowanie gości w hotelu,
- 17.00 – 17.30 - Jaka przyszłość sektora mleczarskiego w Unii Europejskiej, *Andrzej Babuchowski*, IIPM, UWM,
- 17.30 – 18.00 - System zagospodarowania osadów, odpadów i pozostałości przetwórczych z przemysłu rolno-spożywczego, *Tomasz Chabelski*, Evergreen Solutions,
- 18.00 – 18.30 - DUŻE I ŚREDNIE MLECZARSTWO - dotacje unijne i inna pomoc publiczna, *Wiesław Wasilewski*, BIG-POL,
- 19.00 - k o l a c j a

17 lutego 2016 r.

- 7.00 – 8.45 - ś n i a d a n i e, Restauracja Czerwona
- 9.00 – 9.30 - otwarcie Seminarium, *Zygmunt Zander, Jan Limanowski, Fabian Dajnowiec*, wystąpienie Dziekana Wydziału Nauki o Żywności UWM w Olsztynie, wystąpienia okolicznościowe firmy Hugart Hotels,
- 9.30 – 9.55 - Wszystkie rozwiązania w jednym miejscu, *Paweł Łagoda*, Trepko,
- 9.55 – 10.20 - Usługi serwisowe dla przemysłu mleczarskiego, *Piotr Laskus*, Mlekomat,
- 10.20 – 10.45 - p r z e r w a k a w o w a
- 10.45 – 11.10 - Sterylizacja opakowań w Linii Dozowania Wiaderek oraz skanowanie produktów przy pomocy X RAY, *Marek Kozak*, ATM,
- 11.10 – 11.35 - Innowacje projektowe w ofercie firmy Milk Hydrosan, *Janusz Maroszek, Grzegorz Augustyniak*, Milk Hydrosan,
- 11.35 – 12.00 - Trendy i innowacje, *Maciej Banaś*, Stacje dozowania Zentis - nie tylko do mieszania, *Adam Głowacki*, Zentis,
- 12.00 – 12.25 - p r z e r w a k a w o w a
- 12.25 – 12.50 - Innowacyjne technologie aseptycznego pakowania produktów mleczarskich IMA firm DAIRY&FOOD / Euro-PAN, *Andrea Colombo, Mieczysław Pankiewicz*, Euro-Pan,
- 12.50 – 13.15 - Strategia rozwoju branży mleczarskiej z punktu widzenia dostawców rozwiązań procesowych, *Edward Kolek*, GEA,
- 13.15 – 13.40 - Szeroka paleta produktów firmy One GEA i nowe możliwości, *Grzegorz Dębski*, GEA,
- 13.40 – 15.30 - p r z e r w a o b i a d o w a, Restauracja Czerwona

- 15.30 – 15.55 - Agregacja cech współczesnego produktu spożywczego jako wyzwanie dla producenta maszyn, *L. Arkadiusz Geratowski*, ICE Group,
- 15.55 – 16.20 - Delight- nowe seria kultur do produkcji serów niskotłuszczowych, *Marcin Kuprewicz*, Nowe testy do wykrywania pozostałości antybiotyków w mleku, *Michał Malczyk*, Chr. Hansen,
- 16.20 – 16.45 - Mieszanie dynamiczne w przepływie, *Jakub Stobiecki*, OptiFlow,
- 16.45 – 17.10 - SEA-i naturalny przeciwdrobnoustrojowy system dla przemysłu spożywczego, *Małgorzata Ziarno*, BIENCA,
- 19.00 - k o l a c j a, Klub Nocny

18 lutego 2016 r.

- 6.30 – 8.15 - ś n i a d a n i e, Restauracja Czerwona
- 8.30 – 8.55 - Baby food - nowa kategoria dla produktów UHT, *Joanna Olszewska*, Tetra Pak,
- 8.55 – 9.20 - Oszczędna dezynfekcja wody za pomocą elektrolizy soli tabletkowanej wg firmy ProMinent, *Marcin Karczewski*, *Zbigniew Ludwiczak*, ProMinent Dozotechnika,
- 9.20 – 9.45 - CSK - Kreator Smaku, *Piotr Zgórzyński*, *Marta Misiuwaniec-Królikiewicz*, CSK,
- 9.45 – 10.10 - Maszyny Ferrari Sistemi – nowa technologia w pakowaniu sera, *Michał Kołakowski*, B. Kołakowski,
- 10.10 – 10.35 - p r z e r w a k a w o w a
- 10.35 – 11.00 - Optymalizacja mycia instalacji membranowych, *Marek Pokrzywnicki*, Novadan
- 11.00 – 11.25 - Czy to się umyje? Rozwiązania Schwarte - Milfor, *Zbigniew Szeląg*, *Jarosław Górka*, Schwarte – Milfor,
- 11.25 – 11.50 - Higieniczne aspekty transportu międzyoperacyjnego w przemyśle mleczarskim, *Daniel Kubiak*, FlexLink Systems,
- 11.50 – 12.15 - p r z e r w a k a w o w a
- 12.15 – 12.40 - Przebudowa proskowni mleka – zwiększenie wydajności, adaptacja do aktualnych przepisów, *Jarosław Harasimczuk*, ARGO,
- 12.40 – 13.05 - Nowości w asortymencie maszyn pakujących zbiorczo firmy COKON, *Robert Zachert*, Cokon,
- 13.05 – 13.30 - Najlepszy standard w osiągnięciu maksymalnego wykorzystania zasobów wody w Twoim zakładzie produkcyjnym, *Zdzisław Jęsiak*, Diversey,
- 13.30 – 15.30 - p r z e r w a o b i a d o w a, Restauracja Czerwona
- 15.30 – 15.55 - APV FLEX-MIX™ – urządzenia do procesów efektywnego mieszania, *Andrzej Dąbrowski*, SPX,
- 15.55 – 16.20 - Z Veolią oszczędzisz min. 7% energii, *Tomasz Dzierżek*, Veolia,
- 16.20 – 16.45 - I.C.F. & Welko - Turn-key & tailored drying solutions, *Chiodi Filippo*, Packsol,
- 16.45 – 17.10 - ULMA Packaging Polska. 10 lat na polskim rynku, *Piotr Kosik*, ULMA,
- 20.00 - u r o c z y s t a k o l a c j a, Sala Kongresowa 6/3

19 lutego 2016 r.

- 7.00 – 9.00 - ś n i a d a n i e, Restauracja Czerwona
- 11.00 - zakończenie pracy sekretariatu Seminarium