

PROGRAM XVII SEMINARIUM
„POSTĘP TECHNICZNY W PRZETWÓRSTWIE MLEKA”

TECHMILK 2016

Sala Kongresowa 6/4

17 lutego 2016 r.

- 10.45 – 11.10 - Procesy demineralizacji w przemyśle mleczarskim z zastosowaniem elektrodializy (ED),
Janusz Kroll, Alima Bis,
- 11.10 – 11.35 - Constantia Flexibles – kompleksowa oferta opakowań dla przemysłu spożywczego,
Krzysztof Bojdoł, Constantia ColorCap,
- 11.35 – 12.00 - Zawory SD ECONOMIC oraz inne ciekawe rozwiązania dla przemysłu mleczarskiego,
Sandra Spinkiewicz, Spinex,
- 12.00 – 12.25 - p r z e r w a k a w o w a
- 12.25 – 12.50 - Spomasz Zamość S.A. – producent pomp spożywczych i zbiorników, *Adam Biczak,*
Spomasz Zamość,
- 12.50 – 13.15 - Nie tylko roboty mogą być nowoczesne – nowe rozwiązania przesyłu produktu dla
przemysłu spożywczego, *Marek Pawłowski, VENAIR,*
- 13.15 – 13.40 - Metody usuwania zanieczyszczeń mikrobiologicznych z wody w zakładzie mleczarskim,
Jarosław Ostrowski, UNITEX,
- 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 - Rozwiązania JUMO dedykowane dla przemysłu mleczarskiego, *Marcin Dmochowski,*
JUMO,
- 15.55 – 16.20 - Maszyny pakujące w mleczarstwie, *Wiesław Białas, ILAPAK,*
- 16 20 – 16 45 - Postęp technologiczny w logistyce produktów mlecznych, *Arkadiusz Wissuwa,*
CREAMER
- 16.45 – 17.10 - Przedstawiamy Kelvion – globalnych ekspertów w zakresie wymiany ciepła, *Michał*
Łukaszewicz, KELVION,
- 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 - TEWES-BIS – Przebudzenie Mocy, *Michał Hołdyński, Tewes-Bis,*

- 8.55 – 9.20 - Technologiczne i techniczne aspekty zastosowania nowej serii stabilizatorów bez numeru E: Lyckebý Careful 300, *Anita Bondarczyk*, Culinar,
- 9.20 – 9.45 - Innowacyjne rozwiązania w maszynach przeznaczonych do wytwarzania butelek PET metodą rozdmuchu, *Waldemar Karaszewski*, Tes,
- 9.45 – 10.10 - Od problemu do korzyści – zagospodarowanie ścieków i odpadów a produkcja energii w przemyśle mleczarskim., *Monika Otulak-Komenda*, Enprotech,
- 10.10 – 10.35 - p r z e r w a k a w o w a
- 10.35 – 11.00 - Poprawa wskaźników efektywności produkcji poprzez rozwiązania Mitsubishi Electric (OEE), *Konrad Pilarski*, Mitsubishi Electric,
- 11.00 – 11.25 - Roboty ABB do pakowania i paletyzacji, *Jakub Pawlak*, ABB,
- 11.25 – 11.50 - Zastosowanie zbiorników i instalacji z tworzyw termoplastycznych w przemyśle spożywczym, *Przemysław Leszczyński*, Weber
- 11.50 – 12.15 - p r z e r w a k a w o w a
- 12.15 – 12.40 - W pełni automatyczny system próżniowego pakowania produktów serowarskich, *Piotr Pietrasik*, Groba,
- 12.40 – 13.05 - Hands-free cheese handling- Bezdotykowe defoliowanie i konfekcja sera, *Piotr Pietrasik*, Saccardo,
- 13.05 – 13.30 - Audyt skuteczności i efektywności mycia instalacji membranowych w przemyśle, *Grzegorz Kowalski*, Hypred,
- 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 - Pompy i układy pompowe w instalacjach uzdatniania wody i ścieków, *Adam Kowalka*, Grundfos,
- 15.55 – 16.20 - Aktualne drogi modernizacji oczyszczalni ścieków i unieszkodliwiania osadów w mleczarstwie, *Paweł Pietraszek*, PP-EKO
- 16.20 – 16.45 - Nowe urządzenia dla przemysłu mleczarskiego, *Mariusz Kłosiński*, Alfa Laval,
- 16.45 – 17.10 - Narzędzia optymalizacyjne na obecne czasy, *Michał Dębiec*, Ecolab
- 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