



TŁUSZCZE W ŻYWNOSCI I ŻYWIENIU OD SUROWCA DO ZDROWIA KONSUMENTA

**KONFERENCJA
NAUKOWA
3-4 kwietnia 2025
Poznań**

wnoziz.up.poznan.pl/pl/content/konferencja



**SEKCJA CHEMII
I TECHNOLOGII
TŁUSZCZÓW**
Polskie Towarzystwo Technologów Żywności



**UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY
W POZNANIU**

Szanowni Państwo,



Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Sekcja Chemii i Technologii Tłuszczów oraz Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego, Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu serdecznie zapraszają do udziału w Konferencji Naukowej – Tłuszcze w Żywności i Żywieniu – Od surowca do zdrowia konsumenta, która odbędzie się w Poznaniu w dniach 3-4.04.2025 roku.

Patronat Honorowy na Konferencją objął

JM Rektor Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu
Prof. dr hab. Krzysztof Szoszkiewicz

oraz

Dziekan Wydziału Nauk o Żywności i Żywienia
Prof. dr hab. Paweł Cyplik

Konferencja jest podzielona na trzy sekcje tematyczne

 **I. Surowiec i technologia produkcji**

 **II. Jakość i przemiany tłuszczów spożywczych**

 **III. Rola tłuszczów w żywieniu człowieka**

TEMAT TŁUSZCZÓW W ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIU JEST OBECNIE JEDNYM Z KLUCZOWYCH ZAGADNIĘĆ W DZIEDZINIE NAUK O ŻYWNOŚCI ORAZ ZDROWIA PUBLICZNEGO. TŁUSZCZE ODGRYWAJĄ ISTOTNĄ ROLĘ W DIECIE CZŁOWIEKA, WPŁYWAJĄC NA PROCESY METABOLICZNE ORAZ OGÓLNE ZDROWIE KONSUMENTÓW. W KONTEKŚCIE ROSNĄCEJ ŚWIADOMOŚCI SPOŁECZNEJ DOTYCZĄCEJ ZDROWEGO ODŻYWIANIA, KONIECZNE STAJE SIĘ ZORGANIZOWANIE KONFERENCJI NAUKOWEJ, KTÓRA POŁĄCZY EKSPERTÓW, NAUKOWCÓW ORAZ PRAKTYKÓW Z RÓŻNYCH DZIEDZIN.



01.

Edukacja i świadomość: Zwiększenie wiedzy na temat rodzajów tłuszczów, ich funkcji biologicznych oraz wpływu na zdrowie, a także omówienie mitów i faktów związanych z ich spożyciem.

02.

Wymiana doświadczeń: Stworzenie platformy do wymiany doświadczeń i najlepszych praktyk w zakresie badań nad tłuszczami oraz ich zastosowania w przemyśle spożywczym.

03.

Innowacje i badania: Prezentacja najnowszych osiągnięć naukowych oraz innowacyjnych technologii związanych z obróbką i wykorzystaniem tłuszczów w produkcji żywności.

04.

Współpraca interdyscyplinarna: Zintegrowanie wiedzy z różnych obszarów, pozwoli na kompleksowe podejście do tematu.

05.

Wzmacnianie sieci kontaktów: Umożliwienie uczestnikom nawiązania nowych kontaktów zawodowych oraz współpracy między jednostkami naukowymi, instytucjami badawczymi i przemysłem.



CEL
KONFERENCJI

KOMITET ORGANIZACYJNY



Przewodnicząca komitetu organizacyjnego
prof. dr hab. Magdalena Rudzińska
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu



Prof. UPP dr hab. Dominik Kmiecik
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu



Prof. UPP dr hab. Aleksander Siger
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu



Dr inż. Katarzyna Ratusz
Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie



Dr inż. Dorota Klensporf-Pawlik
Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu



Sekretarz komitetu organizacyjnego
Dr Natalia Drabińska
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu



Sekretarz komitetu organizacyjnego
Dr inż. Anna Grygier
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

KOMITET NAUKOWY

I. Surowiec i technologia produkcji

Prof. dr hab. Wojciech Golimowski, UE we Wrocławiu

Prof. UPP dr hab. Aleksander Siger, UP w Poznaniu

Prof. IHAR PIB dr hab. Stanisław Spasibonek IHAR-PIB w Poznaniu

Prof. SGGW dr hab. Małgorzata Wroniak, SGGW w Warszawie

Dr inż. Mariusz Szeliga, BUNGE Polska SA

Mgr inż. Sławomir Jeziorski, BUNGE Polska SA

Mgr inż. Adam Stępień, Polskie Stowarzyszenie Producentów Oleju

II. Jakość i przemiany tłuszczów spożywczych

Prof. dr hab. Ryszard Amarowicz, PAN Olsztyn

Prof. dr hab. Agnieszka Kita, UP we Wrocławiu

Prof. dr hab. Magdalena Rudzińska, UP w Poznaniu

Prof. dr hab. Aleksandra Szydłowska-Czerniak, UMK w Toruniu

Prof. UPP dr hab. Dominik Kmiecik, UP w Poznaniu

Prof. UWM dr hab. Małgorzata Tańska, UWM w Olsztynie

Dr inż. Anna Grygier, UP w Poznaniu

Dr inż. Dorota Klensporf-Pawlik, UE w Poznaniu

III. Rola tłuszczów w żywieniu człowieka

Prof. dr hab. Agata Chmurzyńska, UP w Poznaniu

Prof. dr hab. Joanna Bajerska, UP w Poznaniu

Dr hab. Paweł Gut, UM w Poznaniu

Dr hab. n. med. Damian Skrypnik, UM w Poznaniu

Dr Natalia Drabińska, UP w Poznaniu

Dr inż. Anna Ogrodowczyk, PAN Olsztyn

MIEJSCE KONFERENCJI



Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
Kolegium Runego

ul. Wojska Polskiego 52
60-637 Poznań

TERMINARZ KONFERENCJI

1.12.2024

Otwarcie rejestracji

31.01.2025

Zakończenie rejestracji

31.01.2025

Wniesienie opłaty za konferencje

28.02.2025

Przesyłanie abstraktów

22.03.2025

Zatwierdzenie abstraktów

3-4.04.2025

Konferencja

KOMUNIKATY NAUKOWE

Komunikaty naukowe będą prezentowane w formie:

**15 - MINUTOWYCH WYSTĄPIEŃ USTNYCH
POSTERÓW DRUKOWANYCH**

ZGŁOSZENIA

Zgłoszenia na konferencję należy dokonać poprzez formularz znajdujący się na stronie

wnoziz.up.poznan.pl/pl/content/konferencja

KOSZTY UCZESTNICTWA

Koszty uczestnictwa w konferencji wynoszą 1000 zł + 23% VAT = 1230 zł (dla członków Sekcji Chemii i Technologii Tłuszczów – 700 zł + 23% VAT = 861 zł) i obejmują:

- Udział w obradach.
- Materiały konferencyjne.
- Udział w uroczystej kolacji.
- Przerwy kawowe.

Wpłaty prosimy dokonać przelewem na konto:
PTTŻ o/Wielkopolski

ul. Nowoursynowska 166, 02-787 WARSZAWA
nr: 72 1750 0012 0000 0000 3785 6355

dopisując w tytule - Imię i nazwisko osoby za którą jest wnoszona
opłata oraz "FAT25"

OFERTA DLA FIRM

Oferujemy możliwość wystawienia swojej oferty przez firmy przemysłu spożywczego związanego z branżą olejarską oraz firmy oferujące aparaturę i wyposażenie laboratoriów do analizy surowców i produktów tłuszczowych.

Pakiet Brązowy

W skład pakietu wchodzi

- możliwość rozstawienia baneru
- udział 1 przedstawiciela w konferencji
- reklama kolorowa w materiałach konferencyjnych (logo + reklama)
- materiały reklamowe w pakiecie materiałów dla uczestników konferencji

Cena pakietu: 7500 PLN

Pakiet Srebrny

W skład pakietu wchodzi

Wszystko z pakietu Brązowego
+ stolik wystawienniczy

Cena pakietu: 10000 PLN

Pakiet Złoty

W skład pakietu wchodzi

Wszystko z pakietu Srebrnego

+ 10 minutowa prezentacja multimedialna firmy (ilość ograniczona)
+ udział 2 przedstawicieli w konferencji

Cena pakietu: 15 000 PLN

Kontakt w sprawie wystawienia oferty firmy w czasie konferencji

Dr Natalia Drabińska

Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu

Ul. Wojska Polskiego 31, 60-624 Poznań

Tel. 733814404

Mail: tluszcze2025@up.poznan.pl



KONTAKT

dr Natalia Drabińska, dr inż. Anna Grygier

tluszcze2025@up.poznan.pl

wnoziz.up.poznan.pl/pl/content/konferencja

Pracownia Chemii i Technologii Tłuszczów

Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego
Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

ul. Wojska Polskiego 31
61-624 Poznań