



POLSKIE TOWARZYSTWO TECHNOLOGÓW ŻYWNOŚCI ODDZIAŁ WIELKOPOLSKI
ul. Mazowiecka 48; 60-623 Poznań
<http://www.pttzow.up.poznan.pl/>

SPRAWOZDANIE MERYTORYCZNE Z DZIAŁALNOŚCI ODDZIAŁU WIELKOPOLSKIEGO PTTŻ IX KADENCJI: LATA 2016-2018

Dnia 29 października 2015r odbyło się sprawozdawczo-wyborcze Walne Zebranie Członków Oddziału Wielkopolskiego PTTŻ, na którym wybrano zarząd VIII kadencji na lata 2016-2018, który ukonstytuował się w składzie:

dr hab. inż. Dorota Piasecka-Kwiatkowska	Prezes
dr hab. Hanna Maria Baranowska	wice-Prezes
dr inż. Mirosława Krzywdzińska-Bartkowiak	Sekretarz
dr inż. Michał Piątek	Skarbnik
prof. dr hab. inż. Grażyna Lewandowicz	Członek zarządu
prof. dr inż. Marian Remiszewski	Członek zarządu
dr inż. Agnieszka Makowska	Członek zarządu

Sprawy członkowskie

Oddział Wielkopolski liczy obecnie **123** członków. Nie wszyscy na bieżąco płacą składki, jednak zaległości w większości przypadków nie przekraczają dwóch lat.

Liczba członków Oddziału Wielkopolskiego PTTŻ w okresie sprawozdawczym

Wyszczególnienie	Rok		
	2016	2017	2018
Członkowie zapisani w dokumentacji PTTŻ OW	131	131	123
W tym członkowie nie zalegający ze składkami	74	68	40

W okresie sprawozdawczym wysokość składki członkowskiej nie uległa zmianie i wynosiła 50 zł rocznie dla osób aktywnych zawodowo i 30 zł dla studentów i emerytów.

W związku z nieopłacaniem składek przez okres ponad dwóch lat pomimo wielokrotnego wezwania do ich zapłaty, zgodnie z §18 pkt.2. Statutu PTTŻ, szesnaście osób zostało skreślonych przez Zarząd z listy członkowskiej. Ponadto w okresie kadencji siedem osób złożyło deklaracje przystąpienia do PTTŻ.

W okresie sprawozdawczym na mocy decyzji Zarządu Głównego z dnia 11 kwietnia 2016 roku dwaj członkowie naszego Oddziału prof. dr hab. Edward Pospiech i dr hab. Dorota Piasecka-Kwiatkowska zostali wyróżnieni medalem 25-lecia PTTŻ.

Działalność Zarządu Oddziału

- W okresie sprawozdawczym odbyły się cztery zebrania Zarządu PTTŻ-OW w pełnym składzie, których celem było przedstawienie rocznych planów oraz sprawozdanie minionej działalności. Zebrania w pełnym składzie Zarządu odbyły się: 14.11.2016 r., 22.11.2017 r., 09.10.2018 r. W miarę potrzeb (kilka razy każdego roku) odbywały się zebrania Zarządu Oddziału w niepełnym składzie oraz spotkania Prezydium Zarządu. Spotkania te dotyczyły bieżącej działalności i związane były z potrzebą podjęcia określonych aktualnych działań.
- Dla każdego członka PTTŻ OW na stronie internetowej Oddziału (<http://www.pttzow.up.poznan.pl>) utworzono indywidualne konta członkowskie, poprzez które Członkowie po zalogowaniu mogą sprawdzać stan swoich opłat członkowskich.
- Ze względu na możliwość obniżenia kosztów opłat związanych z prowadzeniem konta bankowego, PTTŻ-OW przeniósł swoje środki finansowe z konta w PKO BP do Raiffeisen Bank Polska S.A. Numer konta bankowego: 72 1750 0012 0000 0000 3785 6355 Raiffeisen Bank Polska S.A. Poprzednie konto będzie aktywne tylko do 31 grudnia 2018 roku.
- Corocznie Zarząd Główny nominował prace opublikowane w czasopiśmie „ŻYWNOŚĆ Nauka. Technologia. Jakość” do konkursu Zarządu Głównego na najlepszą pracę opublikowaną w danym roku w kategorii praca przeglądowa i oryginalna praca twórcza.
- W kwietniu 2018 roku Zarząd Oddziału złożył wniosek do Kapituły Nagrody Naukowej Miasta Poznania o przyznanie stypendium dla młodych badaczy poznańskiego środowiska naukowego popierając kandydaturę dr Przemysława Kowalczewskiego.

Działalność merytoryczna

Tradycyjnie głównym kierunkiem działalności Oddziału było organizowanie wykładów oraz konferencji naukowych. Tematyka wykładów związana była z szeroko pojętą technologią żywności. Były one prezentowane nieodpłatnie przez prelegentów krajowych i zagranicznych. Ponoszone w sporadycznych przypadkach koszty były związane z refundacją kosztów podróży i noclegów prelegentów.

Wykłady zorganizowane przez Oddział Wielkopolski PTTŻ w kadencji 2016-2018

Lp.	Data	Tytuł	Prelegent
1	27.06.2018	Czarny bez (<i>Sambucus nigra</i> L.): bioactive compounds prospection and its potential health benefits	Dr Angelo Salvador & Dr Silvia M. Rocha University of Aveiro Portugal
2	7.06.2018	<i>In Vitro</i> Meat; Promise and Reality	Dr Paul Mozdziak North Carolina State University, Raleigh NC
3	16.05.2018	Innowacyjne podejście do kulinarnego przetwarzania produktów mięsnych: sous-vide i technologia wysokich ciśnień.	prof. dr Anna Soletska Odessa National Academy of Food Technologies, Department of Meat, Fish and Seafood Technology
4	17.05.2018	Ukrainian experience of adaptation of domestic legislation to the requirements of the European Union	prof. dr Natalia Povarova Odessa National Academy of Food Technologies, Department of Meat, Fish and Seafood Technology

5	10.05.2018	Virgin olive oil vs. biotechnology	prof. dr Fatima Peres Department of Life and Food Science Polytechnic Institute of Castelo Branco
6	7.05.2018	Mass production of insects for food and feed	prof. dr. Rui Costa Polytechnic Institute of Coimbra, Portugal
7	8.05.2018	Salting and drying of codfish	prof. dr. Rui Costa Polytechnic Institute of Coimbra, Portugal
8	8.05.2018	Basics of expiration dating of foods	prof. dr. Rui Costa Polytechnic Institute of Coimbra, Portugal
9	12.04.2018	Czysta etykieta czyli czy fizyczna modyfikacja skrobi jest naprawdę fizyczna?"	Prof. dr hab. Grażyna Lewandowicz Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności
10	21.03.2018	„Application of IR spectroscopy to food and beverages product analysis”	Ofelia Anjos Ph.D. Instituto Politecnico de Castelo Branco, Portugalia
11	21.03.2018	„Spirit wood aging technology”	Ofelia Anjos Ph.D. Instituto Politecnico de Castelo Branco, Portugalia
12	25.01.2018	Związki endokrynnie czynne jako powszechne zanieczyszczenia żywności	dr Monika Beszterda Katedra Biochemii i Analizy Żywności Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
13	21.06.2017	Zastosowanie metod relaksacyjnych NMR do badania układów białkowo-polisacharydowych	dr inż. Magdalena Witek Katedra Chłodnictwa i Koncentratów Spożywczych, Wydział Technologii Żywności Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
14	21.06.2017	How can advanced gas chromatography be useful to unveil food flavors and fragrances?	Dr Silvia M. Rocha University of Aveiro. Portugal
15	31.05.2017	Rapid automated analysis of lipoproteins in blood by NMR	David Morgan, PhD Uniwersyt w Północnej Karolinie w Raleigh, NC.
16	8.05.2017	Whey fractions to innovate foods products using membrane technologies	Marta Henriques, PhD Department of Food Science and Technology College of Agriculture - Polytechnic of Coimbra, Portugal
17	8.05.2017	Whey protein edible coatings with antimicrobial activity in ripened cheese	Marta Henriques, PhD Department of Food Science and Technology College of Agriculture - Polytechnic of Coimbra, Portugal
18	30.03.2017	Zastosowanie metod biologii molekularnej w badaniach naukowych dotyczących technologii żywności	mgr inż. Michał Świątek Instytut Technologii Mikrobiologicznych przy Stowarzyszeniu Ekosystem - Dziedzictwo Natury w Turku
19	26.01.2017	Wytłoki winogronowe - funkcjonalny dodatek podwyższający aktywność biologiczną produktów zbożowych	dr hab. Sylwia Mildner-Szkudlarz Zakład Technologii Zbóż - ITŻPR Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
20	28.04.2016	Sysmex Partec - cytometria przepływowa	Sysmex Polska Sp. z o.o. Analizatory diagnostyki laboratoryjnej

21	26.02.2016	Charakterystyka związków zapachowych oscypka i wielkopolskiego sera smażonego	Dr hab. Małgorzata Majcher Zakład Chemii Żywności i Analizy Instrumentalnej Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
----	------------	---	---

Konferencje naukowe i seminaria współorganizowane przez Oddział Wielkopolski PTTŻ w kadencji 2016-2018

L. p.	Organizator lub współorg. z ramienia PTTŻ	Tytuł konferencji	Data Miejsce	Współorganizatorzy spoza PTTŻ	Rodzaj konferencji*	Liczba uczestników
1.	Oddział Wielkopolski PTTŻ	II Wielkopolska Konferencja Nauka Gospodarcze Żywnościowej „25 lat technologii żywności w warunkach gospodarki rynkowej”	05.02.2016 Poznań	Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu	B	121
2.	Oddział Wielkopolski PTTŻ	Nauka o zbożach - wczoraj, dziś i jutro	06-07.10.2016 Zielonka/k Poznania	Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu	B	41
3	Sekcja Owoców i Warzyw PTTŻ OW	XI Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw: Owoce, warzywa i grzyby - innowacje, bezpieczeństwo, jakość, technologie”	17-18.05.2018 Bydgoszcz	Uniwersytet Technologiczny w Bydgoszczy, Wydział Rolnictwa i Biotechnologii, Katedra Mikrobiologii i Technologii Żywności Komitet Nauk o Żywności PAN	B	67
4.	Oddział Wielkopolski PTTŻ	V th International Scientific Conference Meat in Technology and Human Nutrition "Meat As A Functional And Pro-Healthy Part Of Our Diet"	27-29.06.2018 Tarnowo Podgórne k/Poznania	Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu	M	80
Seminaria						
5.	Sekcja Chemii i Technologii Tłuszczów, PTTŻ	Szkoła letnia „Analityka i technologia olejów tłoczonych na zimno”	Poznań, 7-8.09.2017	Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu	B	24
6.	Sekcja Chemii i Technologii Tłuszczów, Polskie PTTŻ	Szkoła letnia „Oleje roślinne – surowce, technologie, jakość”	Poznań, 24 - 25.09.2018	Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu	B	20

**M- konf. międzynarodowa; B- konf. ogólnokrajowa;

Ad. 1. II Wielkopolska Konferencja Nauka Gospodarce Żywnościowej

„25 lat technologii żywności w warunkach gospodarki rynkowej”

W dniu 5. lutego 2016 roku z inicjatywy Oddziału Wielkopolskiego Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności i Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu miało miejsce spotkanie przedstawicieli świata nauki i przemysłu związanych z żywnością i żywieniem w ramach II Wielkopolskiej Konferencji – Nauka Gospodarce Żywnościowej. Po pięciu latach od pierwszej edycji, Oddział Wielkopolski PTTŻ postanowił zorganizować drugą – pod tytułem „25 lat technologii żywności w warunkach gospodarki rynkowej”, co ściśle wpisywało się w obchody 25. rocznicy powstania Oddziału. Swoim patronatem Konferencję objął Jego Magnificencja Rektor UPP prof. dr hab. Grzegorz Skrzypczak oraz Dziekan WNoŻiŻ prof. dr hab. Jan Michniewicz.

W gmachu Kolegium Rungego na wspólnych obradach zgromadzili się technologowie i żywieniowcy – reprezentujący świat nauki oraz doświadczeni praktycy pracujący na co dzień w zakładach przemysłu spożywczego. Idea wydarzenia o takim charakterze wiązała się przede wszystkim z chęcią integracji obu środowisk poprzez ukazanie dorobku i możliwości środowiska naukowego działającego na rzecz gospodarki żywnościowej oraz identyfikacji potrzeb przedsiębiorstw z branży żywnościowej.

Początek Konferencji poświęcony był podsumowaniu 25 lat działalności Oddziału Wielkopolskiego PTTŻ, głównego organizatora Konferencji. Prezes PTTŻ-OW omówiła dwudziestopięcioletnią historię Oddziału Wielkopolskiego PTTŻ, przybliżyła Uczestnikom dotychczasową działalność towarzystwa, zwróciła też szczególną uwagę na postaci, które trwale wpisały się w tę historię.

W trakcie Konferencji uczestnicy prezentowali wyniki swoich badań w formie posterów w sześciu kategoriach tematycznych: Bezpieczeństwo żywności w łańcuchu żywnościowym; Bioprodukty - pozyskiwanie, właściwości i zastosowanie w produkcji żywności; Nowoczesne technologie produkcji żywności; Współczesne trendy w kształtowaniu jakości żywności; Zagospodarowanie ubocznych produktów przemysłu spożywczego oraz Żywność dla świadomego konsumenta. Niezwykle ożywione rozmowy kulturalowe sprzyjały odświeżaniu starych i nawiązywaniu nowych kontaktów pomiędzy uczestnikami.

W konferencji wzięło udział 121 uczestników reprezentujących 12 ośrodków naukowych z całej Polski: Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie, Uniwersytet Rzeszowski, Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Instytut Technologii Mikrobiologicznych w Turku, Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. W. Dąbrowskiego w Warszawie, Centralny Ośrodek Badań Odmian Roślin Uprawnych – Zakład Doświadczalny Oceny Odmian w Uhninie oraz Centrum Medycznego Kształcenia Podyplomowego w Warszawie, no i oczywiście Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu. W Konferencji uczestniczyli też przedstawiciele jednostek przemysłowych, takich jak Zeelandia sp. z o.o., Unilever Polska, Colian S.A. TK Nano sp. z o.o., Servisoft sp. z o.o., Sokołów S.A., Celiko S.A. Wielkopolskie Centrum Klasteringu, JHJ sp. z o.o. Pokłosiem Konferencji jest sześć recenzowanych monografii, opatrzonych numerami ISBN, w których opublikowano prace tematycznie związane z prezentowanymi w sesji posterowej komunikatami. Wydane one zostały w formie elektronicznej przez Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu i dostępne są na stronie <http://www.foodsciences.edu.pl/monografie.html>.

Organizację Konferencji wsparli sponsorzy - firmy branży spożywczej: Colian S.A., Celiko S.A., Zeelandia sp. z o.o., Unilever S.A. oraz Strauss Cafe Poland sp. z o.o..

Ad.2. Nauka o zbożach - wczoraj, dziś i jutro. Zielonka/k. Poznania 6-7 października 2016

W dniach 6-7 października 2016 roku, w Ośrodku Naukowo-Dydaktycznym w Zielonce k/Murowanej Gośliny miało miejsce spotkanie przedstawicieli świata nauki i przemysłu związanych z nauką o zbożach w ramach ogólnopolskiej Konferencji Naukowej „Nauka o zbożach – wczoraj, dziś i jutro”.

W Konferencji wzięło udział 41 naukowców z 10 ośrodków naukowych z całego kraju. Jej celem było zarówno przedstawienie dorobku i potencjału poszczególnych ośrodków, jak i integracja środowisk zajmujących się nauką o zbożach. Organizację Konferencji wsparł finansowo sponsor strategiczny, znana firma z branży spożywczej Zeelandia sp. z o.o.. Patronat nad Konferencją objęła Dziekan Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu dr hab. Bożena Danyluk, która oficjalnie przywitała wszystkich uczestników i otworzyła obrady.

Sesję naukową rozpoczęła dr Agnieszka Makowska z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu swoim wystąpieniem na temat pszenżyta, jego walorów zdrowotnych i możliwości zastosowania jako surowca do produkcji żywności. Następnie naukowcy ze biorących udział w konferencji ośrodków mieli możliwość krótkiego przedstawienia zagadnień będących przedmiotem ich aktualnych badań. Uczestnicy Konferencji z zainteresowaniem wysłuchali 15 prezentacji przedstawicieli ośrodków naukowych: Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, IUNG-PIB w Puławach, Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego w Warszawie, Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, Instytutu Hodowli i Aklimatyzacji Roślin w Radzikowie oraz Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego w Bydgoszczy. Sesję naukową podsumował i zakończył inicjator Konferencji prof. dr hab. Jan Michniewicz, Kierownik Zakładu Technologii Zboż. Podziękował on wszystkim prelegentom i uczestnikom dyskusji oraz wyraził nadzieję na organizowanie w przyszłości podobnych spotkań w trybie dwuletnim.

Konferencja połączona była z Jubileuszem 70-lecia urodzin prof. dr hab. inż. Wiktora Obuchowskiego i stanowiła dla całego środowiska wspaniałą okazję, aby godnie uczcić Jubilata składając mu serdeczne życzenia, gratulacje.

Ad.3. XI Ogólnopolska Konferencja Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw w Bydgoszczy - 17-18 maja 2018

Organizatorzy:

Katedra Mikrobiologii I Technologii Żywności, przy udziale Katedry Biogeochemii I Gleboznawstwa, Pracowni Chemii Rolnej Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy W Bydgoszczy oraz Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, Oddział Wielkopolski

XI Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw jest kontynuacją tradycji corocznych spotkań grona pracowników ośrodków naukowo-badawczych i przemysłu przetwórczego. W konferencji wzięło udział 67 osób.

Celem konferencji było 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 oraz innowacyjność w metodach analitycznych.

Ad. 4. V Międzynarodowa Konferencja Naukowa z cyklu: “MEAT IN TECHNOLOGY AND HUMAN NUTRITION” nt.: “MEAT AS A FUNCTIONAL AND PRO-HEALTHY PART OF OUR DIET” . Tarnowo Podgórne k. Poznania 27 – 29 czerwca 2018 r.

W dniach 27-29 czerwca 2018r. w Tarnowie Podgórnym k. Poznania odbyła V Międzynarodowa Konferencja na temat „Mięso jako funkcjonalny i prozdrowotny składnik naszej diety”.

Organizacji konferencji podjął się Instytut Technologii Mięsa Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, przy bardzo silnym wsparciu Urzędu Marszałkowskiego w Poznaniu, Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności oraz Katedry Fizyki i Biofizyki.

- Zaprezentowane na konferencji referaty i prace dotyczyły czterech bloków tematycznych: Produkcja mięsa w zmieniającym się świecie;
- Mięso – źródło bioaktywnych związków i jego funkcjonalne właściwości;
- Innowacje w nauce o mięsie i jego przetwarzaniu;
- Postęp w ocenie jakości mięsa, bezpieczeństwa zdrowotnego i autentyczności żywności.

W konferencji wzięło udział 80 naukowców, z jednostek naukowych z Polski, Ukrainy, Turcji, Dani, Hiszpanii, Niemiec oraz USA., którzy przedstawili prezentacje uwzględniające problematykę doskonalenia jakości mięsa, zagadnienia nutrigenomiki, pozyskiwania bioskładników z mięsa, nowoczesne technologie przetwórcze i autentyczności żywności.

Spotkanie, po krótkim powitaniu uczestników konferencji przez przedstawiciela organizatorów prof. dr hab. Edwarda Pospiecha, otworzył Prorektor Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu Prof. dr hab. Cezary Mądrzak. Po tych wystąpieniach przystąpiono do właściwych obrad, których główną część stanowiły prezentacje wygłoszone przez naukowców między innymi z takich jednostek jak: Pig Improvement Company w USA, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (CSIC) w Hiszpani, Danish Meat Research Institute, University of Hohenheim w Niemczech, Pamukkale University w Turcji, Ege University Bornova, Odessa National Academy of Food Technologies, Uniwersytetu Warmińsko Mazurskiego w Olsztynie, Politechniki Łódzkiej, SGGW oraz Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.

Podczas uroczystej kolacji, uczestnicy konferencji mieli możliwość skosztowania produktów tradycyjnych i regionalnych znanych w Wielkopolsce. W przygotowaniu tej części konferencji, organizatorom szczególnej pomocy udzielił Urząd Marszałkowski we współpracy z Siecią Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska.

W roli sponsora konferencji ze strony producentów żywności wystąpiły Spółka Sokołów S.A., AMCO Sp. z o.o. z Radzimina, Colian sp. z o.o. z Opatówka oraz Kompania Piwowarska S.A. Lech Browary Wielkopolski.

Ad. 5. Szkoła letnia analityki i technologii olejów tłoczonych na zimno, Poznań, 7-8.09.2017

Szkoła letnia odbyło się na terenie Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu w budynku Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu, przy ulicy Wojska Polskiego 31

Tematyka wykładów i ćwiczeń była następująca:

1. Oleje tłoczone na zimno – surowiec i technologia produkcji. Dr hab. Małgorzata Wroniak, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.
2. Proces prażenia nasion oleistych a jakość i zawartość związków bioaktywnych w oleju tłoczonym na zimno. Dr hab. Aleksander Siger, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu.
3. Jakość tłoczonych na zimno olejów roślinnych. Dr inż. Dorota Klensporf-Pawlik, Uniwersytet Ekonomiczny Poznań
4. Konsument na rynku olejów tłoczonych na zimno. Dr inż. Katarzyna Ratusz, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.
5. Lipidy amfifilowe i koloidy asocjacyjne w kształtowaniu jakości oleju. Dr inż. Krzysztof Dwiecki, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu.
6. Wykorzystanie olejów w procesie smażenia i ich termiczna degradacja. Dr inż. Dominik Kmiecik, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu.
7. Oleje roślinne jako żywność funkcjonalna. Dr hab. Magdalena Rudzińska prof. nadzw., Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

Ad. 6. Szkoła letnia: Oleje roślinne – surowce, technologie, jakość, Poznań, 24-25.09.2018

Szkolenie Szkoła letnia odbyło się na terenie Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu w budynku Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu, przy ulicy Wojska Polskiego 31

Tematyka wykładów i ćwiczeń była następująca:

1. Tradycyjne i niekonwencjonalne surowce w technologii produkcji olejów.
2. Wpływ warunków składowania i przechowywania surowców na jakość olejów.
3. Nowoczesne technologie w produkcji olejów roślinnych. Alternatywne metody wydobywania tłuszczów. Codex Alimentarius – wymagania jakościowe dla olejów i produktów powstałych z ich wykorzystaniem.

4. Zawartość wody w olejach.
5. Oleje jako źródła związków bioaktywnych.
6. Ocena sensoryczna olejów roślinnych.

W szkoleniu uczestniczyło 20 osób.

6. Wydawnictwa

Lp.	Autorzy	Tytuł	Wydawnictwo	Str.
1.	Pod redakcją Grażyny Lewandowicz, Agnieszki Makowskiej	„BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI W ŁAŃCUCHU ŻYWNOŚCIOWYM”	PTTŻ OW, WNoŻiŻ Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Poznań 2016	142
2.	Pod redakcją Grażyny Lewandowicz, Joanny Le Thanh -Blicharz	BIOPRODUKTY - POZYSKIWANIE, WŁAŚCIWOŚCI I ZASTOSOWANIE W PRODUKCJI ŻYWNOŚCI	PTTŻ OW, WNoŻiŻ Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu Poznań 2016	121
3.	Pod redakcją Hanny Marii Baranowskiej, Michała Piątka	NOWOCZESNE TECHNOLOGIE PRODUKCJI ŻYWNOŚCI	PTTŻ OW, WNoŻiŻ Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu Poznań 2016	156
4.	Pod redakcją Doroty Piaseckiej -Kwiatkowskiej, Renaty Cegielskiej- Radziejewskiej	WSPÓŁCZESNE TRENDY W KSZTAŁTOWANIU JAKOŚCI ŻYWNOŚCI	PTTŻ OW, WNoŻiŻ Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu Poznań 2016	146
5.	Pod redakcją Danuty Góreckiej, Edwarda Pospiecha	ZAGOSPODAROWANIE UBOCZNYCH PRODUKTÓW PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO ZAGOSPODAROWANIE UBOCZNYCH PRODUKTÓW PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	PTTŻ OW, WNoŻiŻ Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu Poznań 2016	139
6.	Pod redakcją Krzysztofa Melskiego, Doroty Walkowiak -Tomczak	ŻYWNOŚĆ DLA ŚWIADOMEGO KONSUMENTA	PTTŻ OW, WNoŻiŻ Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu Poznań 2016	136

POZOSTAŁA DZIAŁALNOŚĆ:

W kadencji 2012-2015 poszukiwano też nowych form aktywności, które pozwoliłyby na lepszą integrację środowiska naukowego z praktyką przemysłową.

A. W okresie sprawozdawczym zorganizowano dwa spotkania wyjazdowe:

1. W dniu 26. maja 2017 r. odbyło się spotkanie wyjazdowe Członków Wielkopolskiego Oddziału PTTŻ w miejscowości Turew (gmina Kościan).

Uczestnicy wyjazdu mieli możliwość zwiedzenia kompleksu: zabytkowej gorzelnii, Muzeum Historii Techniki Gorzelniczej oraz Pałacu, zlokalizowanego na terenie majątku Dezyderego Chłapowskiego - urodzonego w Turwi w XVIII w. - prekursora pracy organicznej i generała, walczącego u boku cesarza Napoleona Bonaparte. Z tłem

historycznym i tajnikami procesu produkcji spirytusu zapoznał nas pan Grzegorz Konieczny - kierownik zakładu, pomysłodawca i twórca muzeum, praktyk i niewątpliwie pasjonat gorzelnictwa, wspierany wiedzą i doświadczeniem pana prof. Zbigniewa Czarneckiego. Na terenie gorzelnicy Uczestnicy spotkania mogli podziwiać między innymi miedziany aparat destylacyjny jednokolumnowy o wysokości 9,60 metra, posiadający 20 półek wywarowych i 11 półek spirytusowych, niemiecki kocioł z 1934 r. czy niecodzienne kadzie fermentacyjne w formie basenów. Funkcjonują one nieprzerwanie - dając z żyta, pszenicy i ziemniaków - nawet do 2000 litrów spirytusu dziennie o mocy 92-93%. Surówka uzyskana w tutejszej gorzelnicy posłużyła do produkcji takich wódek, jak: Wyborowa Single Estate i Wyborowa Exquisite. W budynku gorzelnicy znajduje się także unikatowe na skalę europejską muzeum, prezentujące pierwociny dokumentacji, fachowej literatury i sprzętu laboratoryjnego dedykowanego gorzelnictwu rolniczemu. Na wystawę składają się między innymi: pompy, aparaty destylacyjne, stągwie, elementy kadzi fermentacyjnych, zestaw zabytkowych areometrów wyprodukowanych w Rotterdamie w 1863 r. czy unikatowe wydanie podręcznika „Gorzelnictwo” autorstwa prof. Tadeusza Chrzęszcza. Przed budynkiem gorzelnicy można było podziwiać stuletnie pompy parowe do zacieru i kocioł parowy z początku XX w. Całości wyprawy dopełniło zwiedzanie barokowego pałacu rodziny Chłapowskich z neogotycką kaplicą, otoczonego urokliwym XVIII-wiecznym parkiem krajobrazowym o powierzchni 22 ha.

2. W dniu 18 maja 2018r. odbyło się spotkanie wyjazdowe Członków PTTŻ-OW pod hasłem „Młynarstwo – wczoraj i dziś”.

Pierwszym punktem spotkania była wizyta w Przedsiębiorstwie Wielobranżowym KOMPLEXMŁYN w Wągrowcu, które było znakomitą okazją, by obserwować pełen cykl nowoczesnej produkcji przetworów zbożowych, od etapu przyjęcia surowca po dystrybucję gotowych produktów. Następnie uczestnicy spotkania przemieścili się do Jaracza, gdzie znajduje się Muzeum Młynarstwa, w którym była okazja by zapoznać się z historią młynarstwa od zarania dziejów. Zwiedzanie rozpoczęło od najbardziej tradycyjnego sposobu produkcji, czyli ręcznego rozcierania ziaren pomiędzy kamieniami czy żarnami. Później zapoznano się z początkami przemysłowej techniki młynarstwa.

W pomieszczeniach wodnego młyna gospodarczego, można było zobaczyć jego podstawowe wyposażenie pochodzące z początków XX wieku. Była także okazja by podziwiać kolekcję modeli młynów wietrznych, wszystkich typów z terenów całej Polski z XIX wieku.

- B.** W celu ułatwienia przepływu informacji i popularyzacji działalności kontynuowano w całym okresie sprawozdawczym prowadzenie strony internetowej Oddziału.
- C.** Co roku PTTŻ-OW starał się integrować środowisko technologów żywności, współorganizując karnawałowy „Bal Technologa Żywności”. Tradycją tych spotkań jest inny motyw przewodni balu do którego uczestnicy w miarę chęci dostosowują się strojem. Bale jednoczą środowisko technologów i ich sympatyków, lubiących ten rodzaj rozrywki. Jest to dobra okazja do spotkania, rozmów, zabawy i cieszenia się swoją obecnością.
- D.** W dniach 14-16 września 2018 r. pod patronatem PTTŻ-OW odbył się zjazd absolwentów rocznika 1968-73. Program zjazdu w zasadzie nie odbiegał od typowych uroczystości i spotkań, które organizuje się w związku z takimi spotkaniami. Miał jednak coś szczególnego, co było pierwszym tego typu działaniem podjętym na naszej uczelni. Termin zjazdu zbiegał się bowiem z 50. rocznicą rozpoczęcia studiów uczestników zjazdu. Dodatkową okolicznością było to, że absolwent tego rocznika prof. dr hab. Jan

Pikul pełni obecnie funkcję Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Z jego inicjatywy postanowiono dokonać reimmatrikulacji uczestników zjazdu. W uroczystości udział wzięła Dziekan Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu dr hab. Bożena Danyluk. Zjazd rozpoczął się reimmatrikulacją. Oczywistym było, że z jednej strony honorowi goście w osobach rektora i dziekan wydziału przed tą uroczystością przedstawia, i spełnili te oczekiwania, najważniejsze informacje dotyczące rozwoju uczelni i wydziału. Całe zdarzenie było rejestrowane przez kamerę rzeczniczki prasowej uniwersytetu, która informacje o tym spotkaniu zamieściła w błyskawicznym tempie na stronach internetowych uczelni. Tam też zamieszczone zostały wybrane zdjęcia z tego zjazdu. Dalsze uroczystości potoczyły się zgodnie z planem w przygotowaniu którego poza rektorem brali jeszcze udział profesorowie, absolwenci tego rocznika ciągle pracujący jeszcze na swej uczelni, w osobach Renaty Zawirskiej-Wojtasiak, Jana Michniewicza i Edwarda Pospiecha. Ponieważ spotkanie takie wymaga wielu działań ich praca była wspomagana jeszcze przez szereg innych koleżanek i kolegów oraz, co jest bardzo ważne, przez Polskie Towarzystwo Technologów Żywności. Łącznie w spotkaniu wzięło udział 50 osób, co pokazuje, że ta pięćdziesiątka pojawiła się kilkakrotnie przy okazji tego zjazdu. Następne spotkanie planowane jest w przyszłym roku.

E. Portal na temat żywności zmodyfikowanej genetycznie

Kontynuowana była też inicjatywa podjęta w 2008 roku przez Panią prof. dr hab. Grażynę Lewandowicz prowadzenia internetowego portalu na temat żywności zmodyfikowanej genetycznie, na której w porozumieniu z Radą Naukową portalu zamieszczane są opracowania eksperckie (<http://pttzow.up.poznan.pl/gmo/>).

F. Notatki na portalu Food Fakty

Na portalu Food Fakty, którego partnerem jest PTTŻ zamieszczono 3 notatki, których autorami byli członkowie Oddziału Wielkopolskiego:

Dr hab. Madgalena Zielińska-Dawidziak: Ferrytyna – nowy sposób na zwalczanie niedoborów żelaza (31.10.2017r)

Dr hab. Magdalena Montowska: Analiza białek pomaga w wykrywaniu zafałszowań produktów mięsnych” (13.11.2017r)

Dr hab. Barbara Stachowiak: Astaksantyna – bioaktywny barwnik żywności (20.03.2018r.)

G. Współpraca z innymi organizacjami

Działalność Oddziału Wielkopolskiego PTTŻ to także współpraca z innymi działającymi na terenie Wielkopolski lokalnymi oddziałami towarzystw i organizacji związanych z naukami o żywności, takimi jak Oddziały Poznańskie: Towarzystwa Mikrobiologicznego, Towarzystwa Nauk Żywnościowych i SITSpoż NOT, Międzynarodowymi Targami Poznańskimi. Współpraca ta owocuje, m.in. wzajemnym informowaniem i zapraszaniem na organizowane przez poszczególne organizacje spotkania i wykłady.

Sekretarz PTTŻ OW

Prezes PTTŻ-OW

Dr inż. Mirosława Krzywdzińska-Bartkowiak

Dr hab. Dorota Piasecka-Kwiatkowska