



Polskie Towarzystwo
Technologów Żywności
Oddział Wielkopolski



UNIwersytet
PRZYRODNICZY
W POZNANIU



Wydział Nauk o Żywności
i Żywieniu UPP

IV Wielkopolska Konferencja Nauka Gospodarcze Żywnościowej

„Komercjalizacja nauki – wspólna droga do sukcesu”

pod patronatem honorowym

Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

oraz

Dziekana Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu UPP

połączona z 35-leciem powstania Oddziału Wielkopolskiego PTŻ

Poznań, 13 lutego 2026 r.

PROGRAM KONFERENCJI

8:00 – 9:00 Rejestracja uczestników konferencji

Kolegium Rungego, ul. Wojska Polskiego 52, Poznań

9:00 – 9:30 Otwarcie konferencji

9:30 – 11:00 Sesja poranna: *„Technologia żywności w obiegu zamkniętym: innowacje na rzecz zrównoważonego systemu żywnościowego”*

Przewodniczy: prof. dr hab. Hanna M. Baranowska oraz prof. dr hab. Magdalena Montowska

9:30 – 9:55 *„Jakość a gospodarka w obiegu zamkniętym”*

Małgorzata Krzywonos (UEW)

9:55 – 10:05 *„Rola polskiego punktu koordynacyjnego w pracach Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA)”*

Justyna Baraniak (GIS)

10:05 – 10:15 *„PYRówka – innowacyjne połączenia w tworzeniu roślinnych kielbasek przyszłości”*

Przemysław Ł. Kowalczewski (UAFM)

10:15 – 10:25 *FOSS analytical*

Prezentacja Sponsora

10:25 – 10:35 *„SUP-RIM - sieć badawcza uczelni przyrodniczych na rzecz rozwoju polskiego sektora mleczarskiego”*

Paweł Cyplik (UPP)

10:35 – 10:45 *„Analiza śladu węglowego wybranych zakładów produkcji wyrobów alkoholowych”*

Magdalena Wróbel-Jędrzejewska (IBPRS-PIB)

10:45 – 11:00 *„Innowacyjne przekąski o zaprojektowanych właściwościach prozdrowotnych”*

Zbigniew Krejpcio (UPP) i Damian Jastrzębski (MDR Healthy Food)

11:00 – 11:30 Sesja plakatowa wraz z przerwą kawową

11:30 – 13:00 Jubileusz 35-lecia powołania Oddziału Wielkopolskiego PTTŻ

13:00 – 14:00 Debata „*Od trendu do produktu. Jak rynek kształtuje przyszłość żywności*”

Przemysław Lecyk (CDR w Brwinowie), Janusz Wojtczak (Inter Agri), Ryszard Kowalski (UPP), Izabela Pietrzak (CIiTT UPP), Krzysztof Tomalik (Lactalis Polska), Przemysław Przyjazny (IZB), Jolanta Ciechomska – (UPEMI)

Moderuje: prof. dr hab. Joanna Kobus-Cisowska

14:00 – 15:00 Przerwa obiadowa

15:00 – 17:20 Sesja popołudniowa „*Partnerstwo nauki i przemysłu okiem praktyków*”

Przewodniczy: prof. dr hab. Dorota Walkowiak-Tomczak oraz prof. UAFM, dr hab. inż. Przemysław Ł. Kowalczewski

15:00 – 15:25 „*Mikrobiom jelitowy – od ukrytego ekosystemu do nowej granicy w medycynie*”
Daria Szymanowska (UPP), Magdalena Majcher (Latech), Justyna Piechocka (Living Food)

15:25 – 15:40 „*Od badań do wdrożeń - interdyscyplinarna współpraca nauki, rolnictwa i przemysłu w projekcie wykorzystania łuski i cebuli odpadowej w produkcji mięsa*”
Krystyna Szymandera Buszka (UPP) i Janusz Wojtczak (Inter Agri)

15:40 – 16:05 „*Trzy projekty, jeden cel: jak Uniwersytet Jana Długosza w Częstochowie i Grupa Maspex wspólnie tworzą innowacje produktowe w obszarze polimerów naturalnych i żywności funkcjonalnej*”

Janusz Kapuśniak (UJD)

16:05 – 16:20 „*Współpraca pomiędzy uczelnią i przedsiębiorcą w kontekście realizacji projektów B+R – przypadek laktoferyny*”

Wojciech Białas (UPP)

16:20 – 16:35 „*Partnerstwo dla innowacji i zrównoważonego rozwoju: zagospodarowanie niepełnowartościowych jaj w sektorze MŚP*”

Tomasz Szablewski (UPP) i Stanisław Franczak (Podkarpackie Gospodarstwa Drobiarskie Ovo-Res)

16:35 – 16:50 „*Innowacyjne technologie fermentacyjne w przetwórstwie warzyw*”

Marcin Kidoń (UPP)

16:50 – 17:05 „*Od odważnego pomysłu do wdrożenia: introdukcja uprawy imbiru w Polsce i droga do napojów funkcjonalnych*”

Joanna Kobus-Cisowska (UPP) i Barbara Majoch (Agrismart)

17:05 – 17:20 „*PomiTech - POMIdorowa TECHnologia przetwórstwa dla produktów funkcjonalnych*”

Anna Bajon (UPP)

17:20 – 17:30 Podsumowanie konferencji

17:30 – 18:45 Lumina Park

Spacer po ogrodzie dendrologicznym Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

19:00 – 1:00 Uroczysta kolacja