

**PANEL V**

**4.12.2018 (9.00 – 15.00) sala 49**  
**Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

**PRZETWÓRSTWO**

<b>L.p</b>	<b>Temat</b>	<b>Nazwisko prelegenta</b>
<b>1</b>	Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w zakresie przetwórstwa mięsa, z ograniczeniem dodatków azotanów i azotynów, w tym wykorzystanie fermentowanego mleka różnych ras zwierząt w zakresie przetwórstwa mięsa i podrobów w celu wpływu na zdrowotność, parametry sensoryczne i trwałość wyrobów. Ocena wpływu serwatki kwasowej na parametry procesu technologicznego, zmiany poziomu azotanów III i IV oraz trwałość przechowalniczą ekologicznych wyrobów mięsnych. Wpływ serwatki kwasowej i otrzymanych z niej kultur startowych na wybrane cechy jakościowe i wartości zdrowotne (poziom i rodzaj mikroflory, związki chemiczne) i bezpieczeństwo zdrowotne mięsnych wyrobów ekologicznych.	IBPRS
<b>2</b>	Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: optymalizacja technologii procesów wędzenia wędlin, serów i ryb ekologicznych. Wpływ parametrów aktualnie stosowanego wędzenia tradycyjnego na poziom WWA w mięsnych wyrobach ekologicznych, serach i rybach, ocena i analiza drewna używanego do ekologicznego wędzenia w produkcji wyrobów mięsnych, serów i ryb. Wpływ drewna i kontrolowanego procesu wędzenia na poziom WWA i innych toksycznych związków powstających w wyniku działania dymu przy kontrolowanym procesie wędzenia na jakość sensoryczną, fizykochemiczną i bezpieczeństwo zdrowotne produktów.	IBPRS
<b>3</b>	Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w zakresie przetwórstwa mięsa z ograniczeniem dodatków azotanów i azotynów, w tym wykorzystanie fermentowanego mleka różnych ras zwierząt w zakresie przetwórstwa mięsa i podrobów w celu wpływu na zdrowotność, parametry sensoryczne i trwałość wyrobów. Przygotowanie technologii wyrobów ekologicznych obrabianych cieplnie z mięsa i podrobów z wykorzystaniem mleka fermentowanego. Przygotowanie technologii ekologicznych wyrobów mięsnych dojrzewających z wykorzystaniem mleka fermentowanego.	UP Lublin
<b>4</b>	Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: badania nad wykorzystaniem	UP Lublin

niekonwencjonalnych metod obróbki fizycznej (np. ultradźwięki, światło) w ekologicznym przetwórstwie mięsa i podrobów w celu wpływu na zdrowotność, parametry sensoryczne i trwałość wyrobów. Wpływ kontaktowej i immersyjnej techniki obróbki ultradźwiękami mięsa i podrobów na bezpieczeństwo zdrowotne, cechy sensoryczne i trwałość wyrobu. Badania jakości produktów wytworzonych z wykorzystaniem prototypowej instalacji do ultradźwiękowego nanoszenia substancji na powierzchnię produktów mięsnych.

- |          |   |            |
|----------|---|------------|
| <b>5</b> | <p>Badania nad wykorzystaniem niekonwencjonalnej metody obróbki fizycznej (np. ultradźwięki, światło) w ekologicznym przetwórstwie mięsa i podrobów w celu wpływu na zdrowotność, parametry sensoryczne i trwałość wyrobów. Badania nad optymalizacją i możliwością rozwoju innowacyjnej techniki ultradźwiękowej w zakresie produkcji i przetwórstwa wyrobów ekologicznych w celu podnoszenia ich wartości prozdrowotnych oraz parametrów przechowalniczych. Kryterium wyboru produktów do badań oparto na powszechność ich spożywania, udziale w asortymencie żywności ekologicznej oraz racjonalności przeprowadzenia badań.</p> | <b>UWM</b> |
|----------|---|------------|