



Instytut
Żywności
i Żywienia



PROGRAM KONFERENCJI 31 MAJA 2017 r.

Konferencja szkoleniowa skierowana do przedstawicieli branży **mięsnej, rybnej i mleczarskiej**, organizowana w ramach Narodowego Programu Zdrowia z cyklu „Działania edukacyjne dla przedstawicieli administracji rządowej i przemysłu spożywczego – upowszechnianie wiedzy na temat korzyści zdrowotnych i gospodarczych związanych ze zmniejszeniem zawartości soli, cukru i stosowaniem różnych rodzajów tłuszczów w produktach spożywczych”.

Organizatorzy merytoryczni konferencji:

dr hab. n. farm. Hanna Mojska, prof. nadzw. IŻŻ, dr inż. Anna Wojtasik

09:00 - 10:00 Rejestracja uczestników

SESJA 1

10:00 - 10:10 Powitanie uczestników konferencji

dr Katarzyna Stoś, prof. nadzw. IŻŻ, z-ca Dyrektora IŻŻ; dr hab. n. farm. Hanna Mojska, prof. nadzw. IŻŻ

10:10 - 10:30 Tłuszcze roślinne versus tłuszcze zwierzęce w profilaktyce chorób układu krążenia

prof. dr hab. med. Wiktor.B. Szostak; prof. dr hab. n. med. Barbara Cybulska

10:30 - 10:50 Ryby i oleje rybne w prewencji kardiologicznej, *prof. dr hab. n. med. Longina Kłosiewicz – Latoszek*

10:50 - 11:10 Niedokrwistość z niedoboru żelaza, jak zapobiegać? *dr n. med. Agnieszka Jarosz*

11:10 - 11:30 Zalecenia dotyczące spożycia tłuszczu i kwasów tłuszczowych – nowe wyzwania dla przemysłu spożywczego, *dr hab. n. farm. Hanna Mojska, prof. nadzw. IŻŻ*

11:30 - 11:50 Przerwa na kawę

SESJA 2

11:50 - 12:10 Reformulacja produktów spożywczych w świetle prac High Level Group UE, *mgr Wojciech Kłys*

12:10 - 12:30 Mleko – niezbędny składnik diety w każdym wieku, chude czy pełnotłuste?

prof. dr hab. Jadwiga Charzewska

12:30 - 12:50 Zdrowe żywienie – wyzwanie dla wszystkich: producentów, konsumentów, zdrowia publicznego, edukacji, *prof. dr hab. n. med. Mirosław Jarosz*

12:50 - 13:30 Przerwa na lunch

SESJA 3

13:30 - 13:50 Ryby i przetwory rybne – wartość odżywcza i rola w diecie Polaków, *dr inż. Anna Wojtasik*

13:50 - 14:10 Mięso i przetwory mięsne – skład i wartość odżywcza

dr inż. Beata Przygoda; prof. dr hab. Hanna Kunachowicz

14:10 - 14:30 Odchudzanie z głową – wykorzystanie produktów po reformulacji, *dr n. med. Lucyna Pachocka*

14:30 - 15:30 Obrady z aktywnym udziałem przemysłu spożywczego.

Dyskusja: reformulacja produktów, możliwości, bariery

15:30 Zakończenie konferencji