

# ZAPROSZENIE NA III EDYCJĘ WARSZTATÓW

Hotel Zamek Gniew 21-22.11.2019

ORGANIZATOR: TechFood Practic Marta Marjanowska

[warsztaty@techfoodpractic.pl](mailto:warsztaty@techfoodpractic.pl) [www.techfoodpractic.pl](http://www.techfoodpractic.pl) tel.: 606 407 151

## MEDIA I TECHNIKA W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM INNOWACJE I EFEKTYWNOŚĆ



Odzysk i recykling wód poprocesowych  
w przemyśle spożywczym



Systemy membranowe w produkcji pary



HPP (High Pressure Processing) – jako  
innowacyjna metoda utrwalania żywności



Kogeneracja jako zarządzanie energią w  
odniesieniu do nowych regulacji prawnych



Własne źródło wytwarzania energii  
elektrycznej i ciepła - kogeneracja



Optymalizacja kosztów użytkowania wentylacji  
przy jednoczesnym wzroście ochrony  
mikrobiologicznej w produkcji spożywczej



Produkcja zielonej energii w systemie  
beztlenowej fermentacji ścieków i odpadów



Efektywne ujmowanie wody i jej dystrybucja  
w przemyśle spożywczym



**DOTACJE W PRAKTYCE: Wiesław Wasilewski**  
Sposoby finansowania inwestycji



Podnoszenie efektywności energetycznej  
w modelu ESCO



Zalety rozwiązań chmurowych w  
optymalizacji produkcji



PARA CZYSTA jako medium w przemyśle  
spożywczym



Aplikacje oszczędzające wodę i prąd  
w przemyśle spożywczym



Innowacje w energetyce dla procesów:  
suszenia, oczyszczania ścieków, termicznej  
obróbki mleka



Dezynfekcja powietrza przez ultradymfuzję



Rozwiązania pompowe do instalacji  
procesowych w przemyśle spożywczym



PIGGING – technologie odzyskiwania  
produktu

**WYKŁAD MERYTOTYCZNY: Jan Marjanowski**

Nowe „Prawo wodne” – Co zrobić, aby mniej płacić za wodę –  
współczynniki korekcyjne.