



TECHMIK



25 lat
1999-2024

NA STRONACH PRZEGLĄDU MLECZARSKIEGO 1999-2024

Jan Limanowski

Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

Seminarium

„Postęp techniczny w przetwórstwie mleka – aspekty higieniczne”

W dniach 5-7 lutego 2003 r. odbyło się w hotelu Novotel w Olsztynie czwarte seminarium na temat postępu technicznego w przetwórstwie mleka. W tym roku poświęcono je higienicznemu aspektowi produkcji, zagadnieniu, które wiąże dzisiejsze kłopoty i przyszłe nadzieje wielu polskich zakładów przetwórczych. Tradycyjnie głównym organizatorem seminarium była Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Sponsorowania seminarium podjęły się firmy, których działalność od wielu lat związana jest z branżą mleczarską: Alimab-Bis, APV Food, ARGO, Axflow, Blanca Plus, D.S. Smith/ Rapak, Ecolab, Ecolan, G.C. Hahn, GEA, Hugart, Magma, Merck, Milk Hydrosan, OBRAM, Teves-Bis, Zentis. W seminarium wzięli udział przedstawiciele zakładów mleczarskich, zaproszeni goście, sponsorzy, pracownicy UWM, studenci.

Oficjalne rozpoczęcie seminarium odbyło się 6.02.2003 roku. Po słowie wstępnym prof. Zygmunta Zandera, Dziekana Wydziału Nauki o Żywności prof. Zbigniew Śmietana mówił o możliwościach badawczych Wydziału i jego dotychczasowych kontaktach z przemysłem. Zachęcał do współpracy, życzył udanych obrad.

Wykład inauguracyjny wygłosił Tomasz Łopatka z firmy G.C. Hahn. We wstępie pokazał film na temat ostrych przepisów higieny, jakim podlegają wyroby firmy w czasie produkcji. Dalej odpowiadał na pytanie jak postępować w przypadku zaistnienia w zakładzie nadwyżek lub niedoboru tłuszczów. Wśród kilku propozycji były nowe produkty lub zmodyfikowane wyroby tradycyjne. Zwrócił też uwagę na światowy trend odchodzenia od przygotowywania posiłków w domu na rzecz cateringu.

Zbigniew Wangin z GEA mówił o urządzeniach do produkcji masła metodą NIZO z wykorzystaniem udoskonalonych metod obróbki śmietanki w czasie dojrzewania, możliwość dodawania olejów roślinnych i oleiny. Dodatkowe chłodzenie masła i wygniatanie po zmaśnieniu procentuje lepszą smarowalnością gotowego produktu.

Przedstawiciel firmy Axflow, Tomasz Jasiński, przedstawił informację na temat pompy higienicznej, która trafi do mleczarstwa za kilka lat i która po myciu będzie „tak czysta jak kawałek prostej rury”. W tej chwili stosowana jest już w biotechnologii. Higienę konstrukcji uzyskano dzięki m.in. usunięciu uszczelnień

gumowych z obszaru produktu, zamocowaniu krzywek od strony wałka, regulowanym luzom i kontrolowanemu poziomowi ścisku uszczeltek.

Firma Zentis, pomysłodawca zorganizowania pierwszego seminarium w 2000 roku, przedstawiła higieniczne aspekty produkcji wsadów owocowych w swoich zakładach w Niemczech i Polsce. Dyrektor Adam Głowacki mówił o zagrożeniach zanieczyszczeniem jogurtów owocowych produkowanych metodą tradycyjnego mieszania komponentów. Firma proponuje klientom własne rozwiązania konstrukcyjne bazujące na mieszadzie statycznym i dozowniku sterylizowanym parą.

Jacek Szempliński przedstawił nowość na rynku, propozycję firmy Milk Hydrosan – nowoczesną skomputeryzowaną linię odbioru mleka. Linia posiada własną enzymatyczną stację mycia wykorzystywaną również do mycia cystern, linii lub tanków. Dzięki niej można zmniejszyć koszty mycia i zwiększyć jego efektywność, zminimalizować ilości ścieków, zredukować stany magazynowe, poprawić bezpieczeństwo i higienę pracy.

Po raz pierwszy wzięła udział w seminarium firma Ecolan, producent proekologicznych materiałów opakowaniowych. W świetle nowej ustawy wprowadzającej zasadę odpowiedzialności producenta za jakość materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością doc. Bohdan Czerniawski przedstawił charakterystykę materiałów Ecolan. Poza danymi na temat właściwości barierowych i przenikaniu substancji z materiałów opakowaniowych do żywności mówił o oddziaływaniu materiałów na środowisko i możliwościach ich zagospodarowania.

Paweł Olewniczak z Mercka mówił o zastosowaniu testu Reflectquant do pomiarów pozostałości po myciu i do sprawdzania środków dezynfekujących. W jego ocenie test RQ jest najszybszym sposobem na jakościowe sprawdzenie żywności. Wypowiedź tę uzupełniła Małgorzata Ciechońska mówiąc o zestawie HY-RiSE jako narzędziu do oceny ogólnej czystości powierzchni, próbniku powietrza MAS 100 Eco i aparacie Eddy Jet do automatycznego wykonywania posiewów spiralnych.

Przedstawiciel Hugarta, Konrad Stępień, zaprezentował liniową maszynę pakującą DS-10000 z urządzeniem do grupowania kubków i lampami UV wspomagającymi sterylne spawanie platynki. Wydajność urządzenia wynosi do 10 tys. kubków na godzinę.

Prezes Grzegorz Lekowicz zajmującej się urządzeniami do uzdatniania wody firmy Blanca Plus zwrócił uwagę na problem możliwości wtórnego jej skażenia. Scharakteryzował parametry fizykochemiczne wody technologicznej i zapoznał słuchaczy z metodami przeciwdziałania wtórnemu skażeniu. Firma proponuje wymienniki jonowe do zmiękczenia wody, systemy odwróconej osmozy, sterylizatory i kontrolery dozowania i pomiaru wolnego chloru.

Dyrektor APV Food Piotr Kandyba poinformował, że w ofercie firmy znajdują się pełne instalacje i moduły do produkcji mleczarskiej, w tym linie wyparne i suszarnice, homogenizatory, urządzenia membranowe, automatyka, pompy, linie i urządzenia do produkcji serów. Mleczarska część koncernu może pochwalić się sprzedażą towarów za około 3 mld euro rocznie.

Olsztyński OBRAM reprezentowany przez prezesa Jana Wiśniewskiego zaproponował szeroką ofertę urządzeń do przetwórstwa mleka, w tym linie do produkcji serów dojrzewających, linie twarogowe, pojedyncze urządzenia jak zbiorniki magazynowe o pojemności do 500 m³ oraz inne maszyny specjalistyczne, w tym nietypowe, dostosowane do potrzeb klienta.

Białostockie ARGO znane jest na rynku z szerokiej oferty produkcyjnej. Henryka Sarosiek zaprezentowała wyroby firmy w postaci automatycznych stacji mycia, wymienników płytowych, linii wyparno-suszarniczych, kwasoodpornych nagrzewnic powietrza, zbiorników magazynowych i procesowych o pojemności do 250 m³. Firma produkuje ponadto armaturę kwasoodporną i urządzenia pomocnicze.

Nowość przedstawił Piotr Laboga z firmy Ecolab. Jest nią program komputerowy AudiXX przeznaczony do przeglądu stanu higieny i procedur w branży mleczarskiej. Oprogramowanie PRO pozwala analizować poziom higieny i działania naprawcze, a program ID – tworzenie kompleksowego projektu zarządzania higieną. Program działa w ramach systemu P3-THM umożliwiającego praktyczne stosowanie higieny w sposób ustrukturyzowany z zachowaniem dokumentacji systemu HACCP.

O higienicznych warunkach prowadzenia procesu w kotle WHSS firmy Tewes-Bis mówił Zbigniew Szlag. Firma specjalizuje się ponadto w produkcji kontenerowych stacji mycia, tunelowych myjek form, układów pasteryzujących. Za swoje wyroby firma otrzymała certyfikat ISO-9002 i wiele innych nagród.

„Mleczną drogę do sukcesu” Alimy-Bis na tle obecnych zainteresowań firmy przedstawił Janusz Kroll. W dużej mierze dotyczą one zaawansowanych technologicznie sposobów zagospodarowania serwatki, w tym produkcji proszku serwatkowego i laktozowego, produkcji WPC i izolatów białek serwatkowych WPI 90+. Firma ma w swojej ofercie kompletne instalacje UF-WPC, wieże CPS do suszenia WPC 80, zakłady „pod klucz”.

Ofertę firmy D.S. Smith/ Rapak przedstawili Monika Plaskota i Robert Steemers. Firma działa w branży papierniczej i opakowaniowej. W ofercie dla przemysłu mleczarskiego znajdują się opakowania bag-in-box do komponentów owocowych jogurtów i serków smakowych. Opakowania wyposażone są w zamknięcie Intasept z tzw. podwójną membraną, która w stu procentach gwarantuje aseptykę dozowania.

Wystąpienia firm sponsorskich zakończył właściciel firmy Magma Mirosław Gruchot. W ofercie firmy znajduje się układ myjący „Magma CIP”, który w pełni kontroluje i reguluje indywidualnie przepływ czynników w wybranych obiektach oraz układy sterowania z pełną wizualizacją i archiwizacją danych z całego zakładu oraz teletransmisją danych do sieci zakładowej. Magma jest również producentem systemów prętowych koryt kablowych.

Do wygłoszenia referatów organizatorzy zaprosili również gościa Joannę Nowak z firmy marketingowej Sparks, która przejrzyście przedstawiła wyniki badań konsumenckiego rynku produktów mleczarskich. O preferencjach kupujących świadczy rosnąca sprzedaż jogurtów i serków smakowych z dużą zawartością dodatków, w tym tych w postaci dużych kawałków owoców. Najchętniej kupowanymi smakami są truskawkowy i brzoskwiniowy.

Krzysztof Jażdżewski z Głównego Inspektoratu Weterynarii przedstawił informacje na temat zadań inspekcji weterynaryjnej przed wejściem Polski do Unii Europejskiej.

Prof. Zygmunt Zander i Zofia Mularczyk z Instytutu Maszyn Spożywczych przygotowali wykład na temat systemu oceny zgodności maszyn i urządzeń dla przemysłu spożywczego. Celem modułowej oceny zgodności jest sprawdzenie i udokumentowanie, że maszyna spełnia wymagania zawarte w normach. Dotyczy to m.in. oznakowania CE, które po akcesji Polski zastąpi wszystkie krajowe znaki zgodności.

Wykładową część seminarium zakończyło wystąpienie prof. Andrzeja Babuchowskiego, który z ramienia Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa przekazał zebranym informacje na temat drugiej tury programu Sapard. Program będzie kontynuowany do czasu wejścia Polski do struktur UE. Potem zastąpi go sektorowy program operacyjny. Z powodu dużego zainteresowania zaprezentowane w wystąpieniu materiały umieszczone zostały na stronie internetowej Katedry Inżynierii i Aparatury Procesowej www.uwm.edu.pl/kiap

IV seminarium na temat techniki w przetwórstwie mleka było imprezą bardzo udaną. Wzięło w niej udział łącznie 150 osób, w tym goście z 45 zakładów mleczarskich z Polski i Rosji. Mówiono również o planach na rok następny. Będzie to już piąte spotkanie, jubileuszowe, ważna stała impreza w kalendarzu spotkań polskich mleczarzy.

2006

byliśmy...

TECHMILK 2006

Ponad 30 firm, 64 zakłady mleczarskie, ok. 250 osób: studentów, pracowników naukowych, przedstawicieli firm i zakładów mleczarskich wzięło udział w VII Seminarium „Postęp techniczny w przetwórstwie mleka – TECHMILK 2006”, które odbyło się w Mikołajkach w dniach 14-17 lutego br.

Seminarium zorganizowane zostało przez Katedrę Inżynierii i Aparatury Procesowej oraz Gospodarki Energią Wydziału Nauk o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie przy współudziale firm pracujących dla branży mleczarskiej w Polsce: Alfa Laval, Alima-Bis, APV, Argo, Asseco Poland, AxFlow, Biostal, CSK Food Enrichment, Danisco Poland, Depor II, DSM Food Specialites Poland, Ecolab, Ecolan, Ecor Product, Elopak, Expack, GEA Process Technology, Invensys System APV, JohnsonDiversey, Konitec Polska, LOOS, MAGMA Systemy Automatyki Przemysłowej, Milk Hydrosan, Obram, PPM Hugart, Tetra Pak, Tewes-Bis, Trepko, Unitex CBW, Videojet Technologies i Zentis Polska. Celem było przekazanie przedstawicielom zakładów mleczarskich informacji na temat wyrobów proponowanych przez firmy współorganizujące Seminarium oraz poinformowanie o nowych trendach w przetwórstwie mleka.

Seminarium otworzyli prof. Stefan Ziajka, dziekan Wydziału Nauki o Żywności oraz prof. Zygmunt Zander, przewodniczący komitetu organizacyjnego.

„Produkty regionalne szansą małych i średnich mleczarni” – to temat wystąpienia prof. Zbigniewa Śmietana z Wydziału

Nauki o Żywności UWM w Olsztynie. Prof. Śmietana przedstawił w nim europejski system ochrony nazw produktów rolnych i spożywczych, Listę Produktów Tradycyjnych, wymagania weterynaryjne i higieniczno-sanitarne oraz korzyści, jakie produkty regionalne mogą przynieść nie



Prezent dla ZPM „Mlecz” z Wolsztyna



Od lewej: prof. Zygmunt Zander i prof. Zbigniew Śmietana

dr Elżbieta Nitecka z ZPPM



tylko małym i średnim mleczarniom, ale całym regionom.

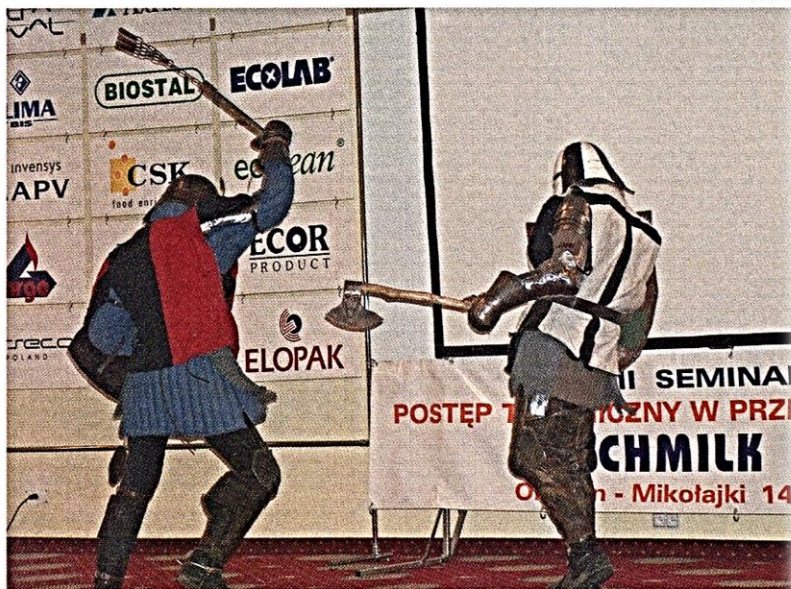
Wystąpienie dr Elżbiety Niteckiej ze Związku Prywatnych Przetwórców Mleka dotyczyło aktualnych problemów polskiego mleczarstwa zintegrowanego z Unią Europejską. Dr Nitecka omówiła zagadnienia, które będą miały najważniejszy wpływ na stan sektora mleczarskiego w najbliższej przyszłości, a należą do nich: kwotowanie produkcji mleka oraz zmiany mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej, konieczność dostosowania do unijnych wymagań higienicznych oraz uwarunkowania krajowego i światowego rynku mleka.

Swoje wystąpienia miały też firmy współorganizujące Seminarium. Przedstawiciele

zakładów mleczarskich mogli zapoznać się z nowoczesnymi rozwiązaniami technicznymi stosowanymi w produkcji, przetwórstwie, pakowaniu, nowymi technologiami, dodatkami, szczepionkami, dezynfekcją, automatyzacją, komputeryzacją, poprawą ekonomiki produkcji, znakowaniem, uzdatnianiem wody, a nawet z najnowszymi osiągnięciami w zakresie projektowania i realizacji inwestycji.

Dużym zainteresowaniem cieszyła się prezentacja przedstawiona przez firmę Konitec Polska, przedstawiciela niemieckiej firmy Grunwald. Dwie firmy wyłonione drogą losowania otrzymały prezenty – po jednym „nagim mieczu”. Szczęśliwcy to Zakład Przetwórstwa Mleka „Mlecz” z Wolsztyna i „Starko” ze Stargardu Szczecińskiego. Zebrani mogli też zobaczyć pokaz walki rycerskiej i, jak to pod Grunwaldem było, zwyciężył rycerz polski.

ac



Pokaz walki rycerskiej

Seminarium cieszyło się dużym powodzeniem



Prezentacja firm



Przegląd Mleczarski – miesięcznik

Redaktor naczelna: Anna Chachulska

anna.chachulska@laczpol.com.pl

Zespół redakcyjny:

Beata Lorkiewicz – beata.lorkiewicz@laczpol.com.pl,

Anna Gąrczewska-Murzym – anna.murzym@laczpol.com.pl

Rada Naukowa: Dr inż. Klemens Ciesielski,

prof. dr hab. Jerzy Dziuba, mgr inż. Stanisław Michalski,

dr inż. Tadeusz Płodzień, prof. dr hab. Eulalia Skawińska,

prof. dr hab. Jan Szarek, prof. dr hab. Zbigniew

Śmietana, dr hab. inż. Andrzej Stolyhwo,

prof. dr hab. Aldon Zalewski, prof. dr hab. Stefan Ziajka,

prof. dr hab. Stanisław Zmarlicki

Adres redakcji:

01-230 Warszawa, ul. Skierniewicka 21

tel. (0-22) 632-17-98, fax. (0-22) 632 17 98

Opracowanie graficzne:

AGAT Studio Graficzne Jerzy Burski,

Sebastian Rabczyński,

tel. (22) 646-54-06, <http://www.agatstudio.waw.pl>

Druk: ELRO-DRUK, tel./fax (022) 779-10-42

Wydawca:

Przedsiębiorstwo Handlu Zagranicznego

Spółdzielni Mleczarskich „Laczpol” Sp. z o.o.

01-230 Warszawa, ul. Skierniewicka 21

tel. (0-22) 632-10-98, 632-15-98

Reklama i ogłoszenia:

reklamę i ogłoszenia przyjmuje redakcja,

tel./fax (22) 632-17-98

e-mail: przegląd.mleczarski@vp.pl

przegląd.mleczarski@interia.pl

przegląd.mleczarski@laczpol.com.pl

PRENUMERATA:

Prenumeratę przyjmuje Redakcja

Prosimy o dokonywanie przedpłat

za prenumeratę z zaznaczeniem –

prenumerata „Przeglądu Mleczarskiego”.

Konto:

Bank Handlowy S.A. I/O Warszawa

Nr 44 10301016 0000000003062001

UWAGA! Warunkiem przyjęcia realizacji

zamówienia jest dokonanie przedpłaty na podane

konto bankowe, co najmniej za okres kwartału.

Prenumerata krajowa:

Kwartalna 30,00 zł

Półroczna 60,00 zł

Roczna 120,00 zł

Prenumerata zagraniczna: droższa o 100%

Nakład 1200 egz.

Cena 1 egz. 10,00 zł,

w tym 0% VAT

Redakcja nie odpowiada za treść ogłoszeń,

reklam i innych materiałów płatnych.

Redakcja zastrzega sobie prawo skracania

i adiacji zamówionych tekstów

oraz nieodsylania materiałów

nie zamówionych do druku.

Przedruk i eksport wyłącznie

za zgodą Wydawcy

Zapraszamy na strony

<http://www.pm.mleczarstwo.com>

ISSN 0478-6599

2007

byliśmy...

Techmilk 2007

W dniach 13-16 lutego br., w Mikołajkach, odbyło się VIII Seminarium „Postęp Techniczny w Przetwórstwie Mleka - TECHMILK 2007”. Wzięło w nim udział ok. 300 osób, w tym ok. 150 osób z 78 zakładów mleczarskich, ok. 110 osób z 36 firm, 12 pracowników naukowych i studentów Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego. Uczestnicy wysłuchali ok. 30 wykładów i 2 przedwykładów.

Organizatorem Seminarium była Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej UWM w Olsztynie. Współorganizatorami firmy: ALIMA-BIS, nhydro, ARGO, Business Consulting Group, Centrum Badańczo-Wdrożeniowe UNTEX, Chr. HANSEN Poland, CSB-System Polska, CSK Food Enrichment Poland, SPANSCO Poland, DEPOR II, DSM Food Specialties Poland, ECOLAB, ECOLEAN Poland, ECOR Product, EXPACK, FOSS Polska, G. HAHN & Co. Technika Stabilizowania, GER-Process Technology Warsaw, GRUND-RETS Pompy, HYPRED Agrochemia Polska, Intersys Systems APV, JohnsonDiversey Polska, KOCH Membrane Systems, LOOS Centrum, MILK HYDROSAN, NIJHUIS Water Polska, OBRAM, STEPHAN Machinery Polska, Stowarzyszenie Inżynierów i Techników Mechaników Polskich, TETRA PAK, TEWES-BIS, TREPKO, TÜV SÜD Polska, VIDEOJET Technologies, Związek Prywatnych Przetwórców Mleka i ZENTIS Polska. Patronat medialny nad Seminarium miał „Przegląd Mleczarski”.

Pierwszego dnia Seminarium zainteresowani mogli wysłuchać dwóch przedwykładów. Pierwszy pt. „Dotacje 2007-2013 – jak je najlepiej wykorzystać” wygłosił Wiesław Wasilewski z firmy BIG-POL. Drugi wykład pt. „Dobrowolne porozumienie między przemysłem a rządem dotyczące recyklingu opakowań – fantazja czy konieczność?” przedstawił dr Włodzisław Janikowski z firmy REKARTON. W kolejnym dniu dr Elżbieta Nitecka ze Związku Prywatnych Przetwórców Mleka omówiła „Przewidywane zmiany unijnej polityki i jej wpływ na sektor mleczarski w nadchodzących latach”. Wystąpienia te zostaną zamieszczone w „Przeglądzie”.

W kolejnych dniach uczestnicy wysłuchali wielu wykładów dotyczących m.in. samodzielnego wykorzystanie składników mleka, nowych kierunków przerobu serwatki, znaczenia marki oraz marki han-

dlowej, nowych rozwiązań technicznych i technologicznych, najnowszych trendów w dodatkach do produktów mleczarskich, nowości mleczarskich na rynku europejskim, technologii odzyskiwania i uzdatniania wody, rozwiązań wspomagających higienę opakowania, znakowania, mycia, normalizacji mleka, modernizacji gospodarki ciepłem, kosztów sprzedaży i wielu innych. Niektóre z nich zostaną opublikowane w „Przeglądzie Mleczarskim”.

ac

Od prawej: prof. Zygmunt Zander, dr Jan Limanowski, prof. Zbigniew Śmietana



Prof. Stefan Ziarka – dziekan Wydziału Nauki o Żywności UWM w Olsztynie

Dr Elżbieta Nitecka – dyrektor Biura ZPPM



Uczestnicy Seminarium wysłuchali wielu wykładów



2008

byliśmy...

Techmilk 2008

W dniach 29.01.-01.02 br., w Hotelu Gołębiowski w Mikołajkach, odbyło się IX już Seminarium poświęcone postępowi technicznemu w przetwórstwie mleka TECHMILK 2008. Skierowane było zarówno do przetwórców mleka, jak i przedstawicieli firm związanych z mleczarstwem. Wzięły w nim udział 33 firmy, 150 przedstawicieli 82 zakładów mleczarskich oraz przedstawiciele świata nauki.

Organizatorem Seminarium była Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, a współorganizatorami Związek Prywatnych Przetwórców Mleka i Stowarzyszenie Inżynierów i Techników Mechaników Polskich oraz firmy współpracujące z branżą mleczarską: ALIMA-BIS, ANHYDRO, APV Invensys Systems, ARGO, CSK Food Enrichment, DANISCO Poland, DEPOR II, DSM Food Specialties Poland, ECOLAB, ECOR Product, ELOPAK, ENVIRO-CHEMIA Polska, FOSS, GEA Process Technology Warsaw, GRUNDFOS, HYPRED, JohnsonDiversey, KOCH Membrane System, LOOS, MAREL Food, MARUBENI, MILK HYDROSAN, OBRAM, POLINOX, PPM HUGART STEPHAN, TELET TETRA PAK, TEWES-BIS, TREPKO, ULMA Packing, UNITEX CBW ZENTIS Polska

Seminarium prowadzili prof. Zygmunt Zander i dr hab. Jan Limanowski. Uczestników powitał prof. Stefan Ziajka, dziekan Wydziału Nauki o Żywności UWM. W tym roku po raz pierwszy organizatorzy Seminarium wystąpili z inicjatywą wyróżniania osób, które poświęciły wiele lat pracy na rzecz mleczarstwa i jego rozwoju. Tegorocznym Gościem Honorowym był prezes SM ROTR w Rypinie Bogusław Werengowski, który 45 lat swojego życia poświęcił mleczarstwu. 40 lat przepracował w SM „Rotr” gdzie doprowadził

do przebudowy modernizacji zakładu oraz wdrożył szereg nowych technologii. Z rąk przedstawicieli firm: Ecolab, Gea, Milk Hydrosan Ogram i Unitex otrzymał upominek-niespodziankę.

Profesor Zygmunt Zander wspominał też zmarłego kilka dni wcześniej profesora dr. hab. Tadeusza Obrusiewicza, swojego nauczyciela i mentora.

W Seminarium wzięło udział ok. 280 osób. Uczestnicy wysłuchali 32 wykładów, których celem było przekazanie kadrze kierowniczej zakładów mleczarskich informacji na temat wyrobów proponowanych przez firmy współorganizujące Seminarium oraz poinformowanie o nowych trendach w przetwórstwie mleka.

Wśród zaprezentowanych wykładów wymienić należy wystąpienia Wiesława Wasilewskiego pt. „Dotacje w praktyce, PROW – nowe procedury, nowe zasady” Elżbiety Niteckiej ze Związku Prywatnych Przetwórców Mleka pt. „Krajowy przemysł mleczarski – możliwości i bariery rozwoju” i Krzysztofa Sałackiego pt. „Zmiany strategiczne w sektorze mleczarskim. Fuzje i przejęcia”

Gościem ostatniego dnia Seminarium był dr hab. Krzysztof Bryl, prodziekan Wydziału Nauki o Żywności UWM.

Podczas uroczystej kolacji uczestnicy wysłuchali koncertu Czerwonych Gitar.

A.C.



Stefan Ziajka



Jan Limanowski i Zygmunt Zander



Elżbieta Nitecka



Wiesław Wasilewski



Bogusław Werengowski

Prezentacja firm



TECHMILK 2009

W dniach 10-13.02 br. w Hotelu Gołębiowski w Mikołajkach odbyła się Jubileuszowa X Konferencja Naukowo-Techniczna TECHMILK 2009 poświęcona postępowi technicznemu w przetwórstwie mleka.

Organizatorem Konferencji była Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego przy współudziale Związku Prywatnych Przetwórców Mleka oraz firm współpracujących z branżą mleczarską: ALIMA-BIS, ALIMA PACK Systemy Pakowania, ANHYDRO, ARGO, CSK, DANISCO, DEPOR II, DSM, ECOLAB, ECOR, ELOPAK, ENVIROCHEMIE, EURO-PAN, FMC, GC HAHN, GEA PE, GEA TUCHENHAGEN, GRUNDFOS, HUGART, HYPRED, JOHN-SONDIVERSEY, KOCH, Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich, LOOS, MILK HYDROSAN, NEUMO, NOVADAN, OB-RAM, Ogólnopolski Informator Mleczarski, PE PE, POLINOX, Polska Izba Mleka, SCHWARTZ MILFOR, SPX APV, TEDEST, TETRA PAK, TEWES-BIS, TREPKO, ULMA, UNITEX, ZENTIS. Patronat medialny nad Konferencją objęły „Przegląd Mleczarski”, „Agro Przemysł”.

Seminarium prowadzili prof. Zygmunt Zander i dr hab. Jan Limanowski. Gośćmi honorowymi Konferencji byli: prorektor ds. nauki i współpracy z gospodarką prof. Władysław Kordan, dziekan Wydziału Nauki o Żywności prof. inż. Bogusław Staniewski, prodziekan ds. nauki, współpracy i studiów

Doktoranckich prof. Małgorzata Darewicz oraz prof. Maria i Zbigniew Śmietanaowie.

W Konferencji wzięło udział 307 osób, w tym przedstawiciele świata nauki, 37 firm sponsorujących oraz 142 przedstawicieli 98 zakładów mleczarskich. Uczestnicy wysłuchali 30 wykładów, których celem było przekazanie kadrze kierowniczej zakładów mleczarskich nowych rozwiązań technicznych proponowanych przez firmy współorganizujące Konferencję. Wśród zaprezentowanych wykładów wymienić należy

wystąpienia Elżbiety Niteckiej pt. „Polskie mleczarstwo na progu 2009 – przewidywane zmiany uwarunkowań”, Wiesława Wasilewskiego pt. „Dotacje w praktyce – aktualny stan wdrażania PROW, proponowane zmiany oraz inne źródła finansowania inwestycji w przetwórstwie mleka” oraz Joanny Nowak pt. „Konsumpcja artykułów mleczarskich w Polsce. Przyczyny niskiego spożycia. Czynniki mogące wpłynąć na podniesienie konsumpcji”.

ac

Od lewej: dr inż. Fabian Dajnowiec, prof. Zygmunt Zander, dr Tadeusz Płodzień, mgr inż. Elżbieta Haponiuk, dr inż. Józef Warechowski, prof. Zbigniew Śmietana, prof. Maria Sorał-Śmietana, mgr inż. Waldemar Trzcinski, dr inż. Tadeusz Pijanowski, dr hab. inż. Jan Limanowski



Jubileusz 5-lecia dwutygodnika „AgroTrendy”

5 lutego odbyła się Jubileuszowa Gala z okazji 5-lecia dwutygodnika „AgroTrendy”, podczas której podsumowano wyniki dotychczasowych edycji rankingów organizowanych przez „AgroTrendy” dla branż mleczarskiej i mięsnej.

Uroczystość odbyła się pod Honorowym Patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Marka Sawickiego oraz pod Honorowym Patronatem Prezesa Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, Dariusza Wojtasika, którzy podczas gali wręczyli puchary i dyplomy laureatom. Swoje nagrody Liderom 5-lecia Jubileuszowych Rankingów wręczył również prezes Agencji Rynku Rolnego, Władysław Łukasik.

Na 1. miejscu Jubileuszowego Rankingu w branży mleczarskiej znalazły się dwie firmy: spółka Danone oraz Spółdzielnia Mleczarska Mlekovita. Kolejne miejsca zajęły: SM Mlepol Grajewo, Moniecka SM, POLMLEK Sp. z o.o. ZM Lidzbark Warmiński, SM SPOMLEK Radzyń Podlaski, OSM Włoszczowa, OSM w Pątnicy, OSM w Kole, SM Ryki, OSM Czarnków, STARCO SM Stargard Szczeciński, SM Gostyń, OSM ROTR Rypin, CEKO Cieślak Korach S.j. Goliszew, MSM Ostrowia Ostrów Mazowiecka, SM Mazowsze Chorzele.

Warunkiem udziału zakładu w Jubileuszowym Rankingu był co najmniej trzykrotny udział w minionych Rankingach.

ac



TECHMILK 2010

170 osób z 90 zakładów mleczarskich, 158 osób z 50 Firm-Współorganizatorów, 6 osób reprezentujących ogólnopolskie organizacje mleczarskie, 3 dziennikarzy prasy branżowej („Przegląd Mleczarski”, „Agro Przemysł”, „Forum Mleczarskie”), 8 pracowników i 8 studentów z Katedry Inżynierii i Aparatury Procesowej UWM w Olsztynie wzięło udział w odbywającym się w dniach 9-12 lutego br. w Mikołajkach Seminarium TECHMILK 2010.



Puchar dla prof. Zbigniewa Śmietany

Po raz jedenasty w Mikołajkach spotkali się mleczarze, przedstawiciele firm współpracujących z branżą mleczarską oraz kadra naukowa UWM. Seminarium

było doskonałą okazją do prezentacji najnowszych osiągnięć przemysłu mleczarskiego jak i firm z nim współpracujących. Spotkanie przedstawicieli branży było też okazją do wymiany doświadczeń i wiedzy. W trakcie seminarium wygłoszono 40 20-minutowych wykładów.

W seminarium wzięły udział następujące Firmy-Współorganizatorzy: ALFA LAVAL, ALIMA-BIS, APV SPX, ARGO, B&R Automatyka Przemysłowa, CFS, CHR. HANSEN, Constantia ColorCap, CSK Food Enrichment, CULINAR, DANISCO, DSM Nutritional Products, ECOLAB, ECOR Product, ELOPAK, ELSTAR, ENVIRO-CHEMIA, EURO-PAN, EXPACK, FOSS, GEA Process Engineering, GEA Tuchenhausen, GEA Westfalia, GRUNDFOS Pompy, HUGART, HYPRED Agrochemia, JohnsonDiversey, LOOS Centrum, MILK HYDROSAN, MLEKOMAT, NEUMO, NOVADAN, OBRAM, PEPE Paulina Nawra, Piotr Pakulski, PMT Trading, PP-EKO, SACCO, SCHWARTMILFOR, SPINEX SPINKIEWICZ, TECHMAR Produkcja Maszyn, TECHNO SER-

WIS, TELEST, TETRA PAK, TEWES-BIS, TREPKO, ULMA PACKAGING, UNITEX CBW, V999 Packaging Systems, ZENTIS.

Podczas uroczystej kolacji prezesi Spółdzielni Mleczarskiej LAZUR Zenon Michaś i Małgorzata Gęsicka wręczyli profesorowi Zbigniewowi Śmietanie pamiątkowy puchar za „znaczący wkład w rozwój i sukcesy SM LAZUR”.

ac



Gości powitał Dziekan – prof. Bogusław Staniewski

Od lewej: prof. Zygmunt Zander, dr hab. Jan Limanowski



Lider Forum: podsumowanie i nowa edycja

Koniec 2009 roku upłynął pod znakiem podsumowania konkursu Lider Forum 2009 Produkty mleczarskie i tłuszcze żółte w magazynie „Forum Mleczarskie Handel”. W ubiegłorocznej edycji wśród nagrodzonych znalazło się 29 firm mleczarskich, które zostały uhonorowane w 14 kategoriach.

Wraz z rozpoczęciem nowego roku „Forum Mleczarskie Handel” rozpoczyna przygotowania do nowej edycji konkursu Lider Forum.

Przypomnijmy, że prawo nadsyłania zgłoszeń do konkursu Lider Forum 2010 przysługuje wyłącznie producentom, im-

porterom, dystrybutorom, handlowcom, dostawcom usług dla sektora mleczarskiego (którzy nadsyłają produkty swoich klientów). Udział w konkursie jest bezpłatny.

Każdy podmiot ma prawo nadesłać 1 produkt do 1 kategorii. Lista kategorii jest następująca: Innowacje Roku, Mleko pasteryzowane i ESL, Mleko UHT, Jogurty łyżeczkowe, Jogurty pitne, Kefiry, Maślanki, Śmietana/śmietanka, Desery mleczne, Sery białe twarogowe, Serki do smarowania, Serki, homogenizowane, Sery ziarniste, Sery typu mozzarella, Sery żółte i topione, Sery pleśniowe, Masło, Margaryny i Miksy, Produkty kozie.

Podstawą umieszczenia Państwa wyrobu w konkursie jest nadesłanie zgłoszenia obejmującego: nazwę produktu, smak (jogurty, kefir, maślanka), rodzaj (dla serów, np.: plastry, kawałek, blok), gatunek (np.: gouda dla serów żółtych), gramaturę (wszystkie kategorie) wraz ze zdjęciem (min. 300 dpi) na adres gorski@nathusius.pl do dnia 31 III br. Zapraszamy do uczestnictwa w konkursie! Głosującymi w konkursie są wyłącznie handlowcy reprezentujący handel nowoczesny (sieci hiper-, supermarketów, dyskontów, hale cash&carry) i tradycyjny (hurtownie tradycyjne).

TECHMILK 2011

W dniach 15-18.02 br. w Mikołajkach odbyło się XII Seminarium nt. „Postęp techniczny w przetwórstwie mleka” TECHMILK 2011. zorganizowane przez Katedrę Inżynierii i Aparatury Procesowej Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Współorganizatorami Seminarium były 53 firmy, które przede wszystkim dostarczają wyposażenie i dodatki technologiczne dla zakładów mleczarskich: Alfa Laval, A-Lima-Bis, Apv Spx, Argo, Big-Pol, B&R, CFS, Chr. Hansen, Constantia Color Cap, CSK, Culinar, Danisco, DSM, Diversy, Eaton, Ecolab, Ecor, Elopak, Euro-Pan, Foss, Gea Grasso, Gea Pe, Gea Tuchenhausen, Gea Westfalia, Grundfos, Haloila AB, Hugart, Hypred, Infodome, Izolacje, Milk Hydrosan, Mlekomat, Neumo, Novadan, Ofram, Pe Pe, PMT Trading, Pro-Wam, Ruland, Sacco, Schwarte-Milfor, Spinex, Techmar, Techno Serwis, Telest, Tetra Pak, Tewes-Bis, Trepko, Ulma, Unitex, Weber, Wehrle, Zentis. Patronat medialny nad Seminarium objęli: „Przegląd Mleczarski”, „Agro Industry”, „Agro Przemysł” i „Forum Mleczarskie”. Partnerem była Polska Izba Mleka. W Seminarium udział wzięło około 380 osób. Wśród nich znaleźli się: dziekan Wydziału Nauki o Żywności dr hab. inż. Bogusław Staniewski, prof. UWM, prodziekan ds. nauki, współpracy i studiów doktoranckich prof. dr hab. Małgorzata

Darewicz oraz nestorzy polskiego mleczarstwa prof. dr hab. Jan Kisz, prof. dr hab. Janusz Budny i prof. dr hab. Zbigniew Śmietana. Seminarium prowadzili: dr hab. inż. Zygmunt Zander, prof. UWM oraz dr hab. inż. Jan Limanowski, prof. UWM. Zaproszeni goście wysłuchali 4 wykładów plenarnych: Joanny Nowak pt. „Sytuacja na rynku mleka. Prognozy i perspektywy rozwoju rynku mleka i produktów mlecznych”, Tadeusza Szczęsnego pt. „Możliwości badawcze Instytutu Innowacji Przemysłu Mleczarskiego Sp. z o.o.”, Wiesława Wasilewskiego pt. „Dotacje unijne – wysychające źródła”, prof. dr hab. Andrzeja Babuchowskiego, Ministra RP przy UE w Brukseli, pt. „Kierunki regulacji unijnych w obszarze żywności – mleczarstwa” oraz 40 wykładów firm współorganizatorów. Podczas Seminarium swój jubileusz 20-lecia obchodziły firmy Ecor i Hugart. Firmom serdecznie gratulujemy.



Dziekan prof.
Bogusław Staniewski



Prof. Zygmunt Zander



Prof. Jan Limanowski



Prodziekan – prof. Małgorzata Darewicz, dziekan – prof. Bogusław Staniewski oraz prof. Maria i Zbigniew Śmietanowie wśród uczestników seminarium



Techmilk 2012

XIII Seminarium pt. „Postęp techniczny w produkcji mleka – TECHMILK 2012” odbyło się w Mikołajkach w dniach 7–10 lutego br. Wzięło w nim udział ok. 370 osób z uczelni, zakładów i organizacji mleczarskich, firm i prasy. Wśród gości znaleźli się: prorektor ds. nauki i współpracy z gospodarką prof. Władysław Kordan, dziekan Wydziału Nauki o Żywności prof. Bogusław Staniewski, prodziekan ds. nauki, współpracy i studiów doktoranckich prof. Małgorzata Darewicz. Organizatorem Seminarium jest Katedra Aparatury Procesowej Wydziału Nauki o Żywności UWM w Olsztynie. Współorganizatorami w tym roku było 50 firm współpracujących z mleczarstwem: ARGO, B&R Automatyka Przemysłowa, Brenntag Polska, Chr. Hansen, Constantia ColorCap, CSK Food Enrichment Poland, Culinar Polska, Diversey Polska, DSM FOOD SPECIALTIES POLAND, DuPont, ECOLAB, ECOR Product, ELOPAK S.A., Euro-Pan, EXPACK, Foss Polska, Gea Grasso, GEA Process Engineering Warsaw, GEA Tuchenhausen, GEA Westfalia Separator Polska, Grundfos Pompy, Hugart, HY-PRED Agrochemia, ITW Novadan, Izolacje, MILK HYDRO-SAN, MLEKOMAT, Neumo Polska, OBRAM, PePe Armatura i Stal Kwasoodporna, PHIMAR Polska, PMT Trading, PPM HUGART, PRO-WAM, RICCO, Romex, Sacco, Schwarte-Milfor, SPINEX SPINKIEWICZ, SPX Flow Technology, Techno Serwis Group, Telest, Tetra Pak, TEWES-BIS, TREPKO, Ulma Packaging Polska, Unitex, Veri-Service Zębice SMF Linkner, Weber Polska, ZENTIS Polska.



Od lewej profesorowie: Jan Limanowski i Zygmunt Zander

Partnerem Seminarium była Polska Izba Mleka, a patronat medialny objęli: „Przegląd Mleczarski”, „Agro Przemysł”, „Agro Industry”, „Forum Mleczarskie”, „Portal Spożywczy” i „Poradnik Rolniczy”.

Seminarium otworzyli i powitali uczestników profesorowie Zygmunt Zander i Jan Limanowski. Następnie głos zabrał dziekan Wydziału Nauki o Żywności, prof. Bogusław Staniewski. Z przemówieniem okolicznościowym z okazji XX-lecia firmy Tewes Bis wystąpił jej twórca i prezes Janusz Skowroński, który następnie z rąk prorektora prof. Władysława Kordana odebrał pamiątkowy adres.

Uczestnicy Seminarium wysłuchali wykładu Wiesława Wasilewskiego pt. „Dotacje w praktyce – czas na efektywność energetyczną”, prof. Andrzeja Babuchowskiego, Ministra RP przy UE w Brukseli pt. „Innowacje w nowej polityce UE na lata 2014–2020” oraz 37 wykładów zaprezentowanych przez firmy – współorganizatorów Seminarium. ac



Od lewej: Janusz Skowroński i prof. Władysław Kordan



Uczestnicy Seminarium. W pierwszym rzędzie od prawej: prof. Władysław Kordan, Janusz Skowroński, Krzysztof Skowroński, prof. Bogusław Staniewski, prof. Małgorzata Darewicz



Techmilk 2013

TECHMILK 2013

W dniach 12–15 luty br. w Mikołajkach odbyło się XIV Seminarium pt. „Postęp techniczny w produkcji mleka – TECHMILK 2012”. Wzięło w nim udział ok. 350 osób z uczelni, zakładów i organizacji mleczarskich, firm i prasy. Wśród gości znaleźli się: dziekan Wydziału Nauki o Żywności prof. Bogusław Staniewski, prezydent ds. nauki, współpracy i studiów doktoranckich prof. Małgorzata Darewicz. Organizatorem Seminarium jest Katedra Aparatury Procesowej Wydziału Nauki o Żywności UWM w Olsztynie. Współorganizatorami w tym roku było 55 firm współpracujących z mleczarstwem:

AlfaLaval, Alima-Bis, ARGO, Bactoforce, BPSC, B&R, ColorCap, Culinar, Danisco, Diversy, Eaton Electric, Ecolab, Ecor Product, Elopak, Euro-Pan, GAL, FlexLink Systems, FNC BioPolymer, Foss, GEA Grasso, GEA PE, GEA Tuchenhausen, GEA Westfalia, Grundfos, Hugart, Hyprod, IMCD, Izolacje, Milk Hydrosan, Mlekomat, Nagel, Neumo, Novadan, OBRAM, PePe, PP-EKO, PRO-WAM, Ruland, Sacco, Schwarte-Milfor, SMF, Spinex, SPX, Techmar, Techno Serwis, Telect, Tetra Pak, Tewes-Bis, Tewes Group, Trepko, Ulma, Unitex, WAP Partners, Weber, Wild, Zentis.

Partnerem Seminarium była Polska Izba Mleka i Krajowe Stowarzyszenie Mleczarzy, a patronat medialny objęli: „Przegląd Mleczarski”, „Agro Industry”, „Agro Przemysł”, „Forum Mleczarskie”, portalspozywczy.pl, „Rynek Spożywczy”.



Od lewej profesorowie: Jan Limanowski i Zygmunt Zander



Prof. Bogusław Staniewski wręcza pamiątkowy adres firmie Schwarte-Milfor



Seminarium otworzyli i powitali uczestników profesorowie Zygmunt Zander i Jan Limanowski. Następnie głos zabrał dziekan Wydziału Nauki o Żywności, prof. Bogusław Staniewski. W tym roku swój Jubileusz X-lecia obchodziła firma Schwarte-Milfor, która odebrała z rąk Dziekana pamiątkowy adres.

Uczestnicy Seminarium wysłuchali wykładów: Janusza Sołtowskiego pt. „Efekty ekonomiczno-ekologiczne wdrożenia systemu zarządzania gospodarką energetyczną w mleczarni”, Joanny Nowak pt. „Wpływ zmieniających się

warunków na rynku światowym i w Unii Europejskiej na polski rynek”, Wiesława Wasilewskiego pt. „Dotacje unijne na lata 2007–2013 – Ostatnia szansa”, prof. Andrzeja Babuchowskiego, Ministra RP przy UE w Brukseli pt. „Sektor mleczarski w kontekście legislacji unijnej dotyczącej energii” oraz 37 wykładów zaprezentowanych przez firmy – współorganizatorów Seminarium.

Techmilk 2014

TECHMILK 2014

W dniach 11-14 luty br. w Mikołajkach odbyło się XV Jubileuszowe Seminarium pt. "Postęp techniczny w przetwórstwie mleka – TECHMILK 2014", w którym udział wzięło ponad 350 osób m.in. z zakładów mleczarskich, firm współpracujących z mleczarstwem, uczelni oraz prasy. Organizatorem Seminarium od wielu lat jest Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej Wydziału Nauki o Żywności UWM w Olsztynie.

Wśród zaproszonych gości znaleźli się: Prorektor ds. Ekonomicznych i Rozwoju dr hab. Mirosław Gornowicz, prof. UWM; Dziekan Wydziału Nauki o Żywności prof. dr hab. Bogusław Staniewski oraz Prodziekan ds. Nauki, Współpracy i Studiów Doktoranckich prof. dr hab. inż. Małgorzata Darewicz.

Uroczystego otwarcia Seminarium dokonali profesorowie Zygmunt Zander i Jan Limanowski. Spośród zaproszonych gości głos zabrali dr hab. Mirosław Gornowicz, prof. UWM, prof. dr hab. Bogusław Staniewski oraz Stanisław Wiecek przedstawiciel KZSM spacja Zw. Rew. Dr hab. inż. Jan Limanowski, prof. UWM i prof. dr hab. inż. Lidia Zander na ręce prezesa firmy Zentis – Ireneusza Lichoty złożyli adres z podziękowaniami za podjęcie inicjatywy zorganizowania pierwszego seminarium TECHMILK i 15 letnią współpracę.



Podczas otwarcia Karol Seliński – Dyrektor Działu Sprzedaży i Marketingu oraz Adam Głowacki – Dyrektor Działu Rozwoju Technicznego z Zentis Polska, wręczyli statuetki i dyplomy z podziękowaniami za kontynuację idei Seminarium Techmilk oraz wieloletnie zaangażowanie w jego rozwój. Nagrodzonymi osobami byli: dr hab. Mirosław Gornowicz, prof. UWM,



prof. dr hab. Bogusław Staniewski, prof. dr hab. inż. Lidia Zander, dr hab. inż. Zygmunt Zander, prof. UWM, dr hab. inż. Jan Limanowski, prof. UWM, dr inż. Fabian Dajnowiec, dr inż. Józef Warechowski, dr inż. Elżbieta Haponiuk, mgr inż. Waldemar Trzciński, mgr inż. Dorota Mickiewicz, mgr inż. Malwina Biegaj, mgr inż. Paweł Banaszczyk.

W pierwszym dniu seminarium uczestnicy wysłuchali wykładów m.in. Grzegorza Augustyniaka prezesa firmy Milk Hydrosan, który położył duży nacisk na rozwiązania, które mogą zmniejszyć ilość wytwarzanych ścieków oraz ich emisji. Wiesław Wasilewski w swoim wykładzie mówił o zmianach korzystania ze środków unijnych, które w chwili obecnej jest coraz bardziej skomplikowane i trudniej dostępne. W drugim i trzecim dniu swoje wykłady miały firmy, które były współorganizatorami Seminarium. W tym roku współorganizatorami było 60 firm współpracujących z mleczarstwem: Alfa Laval, ARGO, ATM Group, Azelis, Babcock, Bactoforce, Big-Pol, BPSC, Color-Cap, Culinar, Dalkia, Diversy, Ecolab, Ecor Product, Elopak, Euro-PAN, FlexLink Systems, Foss, GEA Niro Soavi, GEA PE, GEA Refrigeration, GEA Tuchenhausen, GEA Westfalia Separator, Grundfos, Haloila, Hugart, Hypred, IMCD, Marcor, Milk Hydrosan, Mlekomat, Neumo, Noack, Novadan, OBRAM, Optiflow, PePe, PePe-Eco, Phimar, Riedel Filtertechnik, Schwarte-Milfor, SIG Combibloc, SMF, Spinex, SPX, Tajfun, Tapflo, Techno Serwis, Telect, Tetra Pak, Tewes-Bis, Tewes Group, Trepko, Ulma, Unitex, Weber, Wild, Zentis,

Już kolejny rok partnerem Seminarium było Krajowe Stowarzyszenie Mleczarzy i Polska Izba Mleka, natomiast patronat medialny objęli: Agro Industry, Agro Industry, Agro Przemysł, Forum Mleczarskie, portalspozywczy.pl, Przegląd Mleczarski, Quality News, Rynek Spożywczy.

Beata Lorkiewicz



Techmilk 2015

W dniach 17-20 luty br. w Mikołajkach odbyło się już XVI Seminarium pt. "Postęp techniczny w przetwórstwie mleka – TECHMILK 2015", w którym udział wzięło około 430 osób m.in. z uczelni, zakładów mleczarskich, firm współpracujących z mleczarstwem oraz prasy. Organizatorem Seminarium od wielu lat jest Katedra Aparatury Procesowej Wydziału Nauki o Żywności z Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.

Wśród zaproszonych gości znaleźli się: Prorektor ds. Ekonomicznych i Rozwoju dr hab. Mirosław Gornowicz, prof. UWM; Dziekan Wydziału Nauki o Żywności prof. dr hab. Bogusław Staniewski; Prodziekan ds. Nauki, Współpracy i Studiów Dok-



toranckich prof. dr hab. inż. Małgorzata Darewicz i Waldemar Broś – Prezes Zarządu KZSM Zw. Rew.

Uroczystego otwarcia Seminarium dokonał profesor Zygmunt Zander. Jako pierwszy z zaproszonych gości głos zabrał Prezes Zarządu KZSM Zw. Rew. Waldemar Broś, następnie wystąpił prorektor dr. hab. Mirosław Gornowicz.

W trakcie trzydniowego Seminarium swoje wykłady mieli przedstawiciele 34 firm – współorganizatorów spotkania.

W tym roku współorganizatorami było 56 firm współpracujących z mleczarstwem: Alfa Laval; Alima-Bis; Argo; ATM; Bactoforce; Busch; Cocon; Colorcap; Culinar; Diversey; Döhler; Ecolab; Ecor Product; Elopak; Euro-Pan; Eurowater; Flexlink; Flottweg; Foss; Gea Pe; Gea Refrigeration; Gea Tu; Gea Westfalia; Grundfos; Hypred; IMCD; Izolacje; KUKA Roboter; Marcor; Milk Hydrosan; Mlekomat; Neumo; Noack; Novadan; Ogram; Optiflow; Pepe; Phimar; PP-EKO; Prominent Dozotechnika; Schwarte-Milfor; SMF; Spinex; SPX; Techno Serwis; Telect; Tetra Pak; Tewes-Bis; Tewes Klima; Trepko; Ulma; Unitex; Veolia Industry; Wild; Zentis.

Na tegorocznym Seminarium wiele uwagi zostało poświęconej kwestii oszczędności i odzysku energii. Niektóre firmy podały konkretne informacje, kiedy i gdzie można zaoszczędzić prąd czy wodę, która ma być coraz droższa.

Już kolejny rok partnerem Seminarium była Polska Izba Mleka, natomiast patronat medialny objęli: Agro Industry; Agro Przemysł; Forum Mleczarskie; Portal Spożywczy oraz Przegląd Mleczarski

Beata Lorkiewicz



Fot. Fabian Dajnowicz

Techmilk 2016

W dniach 16-19 luty br. w hotelu „Gołębiewski” w Mikołajkach odbyło się XVII Seminarium pt. „Postęp techniczny w przetwórstwie mleka – TECHMILK 2016”. Organizatorem Seminarium od wielu lat jest Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej Wydziału Nauki o Żywności UWM w Olsztynie.

Współorganizatorami seminarium było 72 firmy produkujące na rzecz przemysłu spożywczego, w tym na rzecz mleczarstwa. Łączna liczba uczestników to ok. 450 osób, wśród nich prezesi, wiceprezesi, dyrektorzy, specjaliści z zakładów mleczarskich i firm produkujących na rzecz mleczarstwa, naukowcy, studenci oraz przedstawiciele prasy.

Wśród zaproszonych gości znaleźli się: Prorektor ds. Ekonomicznych i Rozwoju dr hab. inż. Mirosław Gornowicz, prof. UWM, Dziekan Wydziału Nauki o Żywności prof. dr hab. Bogusław Staniewski, Prodziekan WNoŻ ds. Nauki, Współpracy oraz Studiów Doktoranckich prof. dr hab. inż. Małgorzata Darewicz, Kierownik Katedry Inżynierii i Aparatury Procesowej prof. dr hab. inż. Lidia Zander.

Seminarium otworzył na prośbę Przewodniczącego Komitetu Naukowego prof. Zygmunta Zandera – Prorektor ds. Ekonomicznych i Rozwoju dr hab. inż. Mirosław Gornowicz. W swoim wystąpieniu omówił działalność naukową i dydaktyczną Uniwersytetu. Podkreślił dynamiczny rozwój UWM, tak pod względem bazy materialnej jak i pod względem kształcenia studentów. Uwydatnił ważną działalność w zakresie współpracy nauki i praktyki przemysłu



słowej i życzył wszystkim uczestnikom pozytywnego odbierania seminarium oraz wszelkiej pomyślności w życiu osobistym i pracy zawodowej. W swoim wystąpieniu omówił również znaczącą pozycję Wydziału Nauki o Żywności na uczelni. Ważnym obszarem działalności Wydziału jest systematycznie rozwijająca się szeroka współpraca z firmami pracującymi na rzecz przemysłu mleczarskiego w Polsce. Potwierdzeniem tej współpracy jest organizowanie już po raz siedemnasty seminarium TECHMILK. Na zakończenie prof. Mirosław Gornowicz przekazał list gratulacyjny od JM Rektora prof. dr hab. Ryszarda Góreckiego.

Następnie wystąpił szef firmy Hugart Hotels pan Andrzej Szczepanek.

Techmilk 2016 zaczął się już 16.02. br trzema wieczornymi wykładami. Wystąpienie inauguracyjne należało do prof. dr hab. Andrzeja Babuchowskiego Dyrektora Instytutu Innowacji Przemysłu Mleczarskiego Sp. z o.o, członka Grupy Zadaniowej ds. Rynków Rolnych Komisji Europejskiej nt: „Jaka przyszłość





sektora mleczarskiego w UE". Drugi wykład wygłoszony przez pana Tomasza Chabelskiego z firmy Evergreen Solutions pt. „System zagospodarowania osadów, odpadów i pozostałości przetwórczych z przemysłu rolno-spożywczego” dotyczył największego problemu zagospodarowania nadmiernych osadów w zakładach mleczarskich zgodnie z obowiązującymi przepisami. Ostatnim wykładem tego dnia było wystąpienie Wiesława Wasilewskiego z BIG-POL, który przedstawił, jakie dotacje unijne mogą otrzymać duże i średnie firmy mleczarskie. W swoim wystąpieniu zwrócił uwagę na innowacyjność projektów, modernizację kompleksową i efektywność energetyczną. Uzyskanie dotacji jest coraz trudniej dostępne, a na ich miejsce wchodzi kredyty niskoprocentowane.

Prezentacje i wykłady firm: Tewes-Bis, Argo, Tetra Pak, Packsol, Milk Hydrosan, Spomasz Zamość dotyczyły głównie postępu technicznego w produkcji serów, twarogów oraz proszku mlecznego i serwatkowego. Na temat zaawansowanych technik pakowania i technologii w produkcji opakowań mówili przedstawiciele firm: COKON, Trepko, Euro-Pan, Ferrari System, Ulma Packaging Polska, Constantia ColorCap, Tes, ABB, Groba, ILAPAK, ATM, Weber. O innowacyjnym, proekologicznym uzdatnianiu wody, systemach higienicznego mycia i dezynfekcji maszyn i urządzeń oraz linii technologicznych i programach serwisowych mówiły firmy: Diversey, Prominent, Schwarze Milfor, Unitex, Hypred, Grundfos, Ecolab, Novadan, Mlekomat, ATM. Innowacyjne maszyny i urządzenia oraz innowacyjne strategie rozwoju branży mleczarskiej prezentowały firmy: GEA, ICE Group, FlexLink, Spinex, Venair, Jumo, Creamer, Kelvion, Culinar, Mitsubishi Electric, Alfa Laval, OptiFlow, Weber Polska. Były również prezentacje dotyczące technologii i urządzeń procesowych ochrony

środowiska i gospodarki energią oraz oczyszczania ścieków i zagospodarowania osadów w mleczarstwie przez firmy: PP-Eko, Veolia Industry, Alima-Bis, Enptotech. Innowacje w produkcji i stosowanie szczepionek mleczarskich przedstawiły firmy: Chr. Hansen, SCK, Bienka, a trendy w produkcji i stosowaniu linii technologicznych do mieszania produktów mleczarskich z owocami i warzywami przedstawiły firmy: Zentis i APV Flex-Mix. W Seminarium uczestniczyło również Centrum Innowacji i Transferu Technologii UWM w Olsztynie prezentując analizę i kreowanie trendów „Patrz dalej niż inni” i bazę dóbr niematerialnych UWM w Olsztynie.

Oprócz wystąpień programowych wiele firm zaprezentowało swoje wyroby i materiały reklamowe na stoiskach w sali wystawowej.

Celem Seminarium, jak podkreślił prof. Zygmunt Zander, było przekazanie kadrze polskiego przemysłu mleczarskiego najnowszych informacji dotyczących aktualnych innowacyjnych rozwiązań technicznych i procesowych możliwych do aplikacji w zakładach przemysłu mleczarskiego.

TECHMILK jest obecnie największym i jednym z najważniejszych spotkań przedstawicieli polskiego mleczarstwa z producentami urządzeń dla tej gałęzi przemysłu. W ostatnim czasie coraz większą rolę odgrywa w Seminarium część ekspozycyjna i biznesowa. Seminarium TECHMILK 2016 zostało przygotowane i poprowadzone przez Przewodniczącego Komitetu Naukowego prof. Zygmunta Zandera przy współpracy prof. dr. hab. inż. Jana Limanowskiego i Sekretarza dr. inż. Fabiana Dajnowca oraz innych pracowników UWM.

Jednym z patronów medialnych był „Przegląd Mleczarski”.

Beata Lorkiewicz



Techmilk 2017



W dniach 14-17 luty br. w hotelu „Gołębiewski” w Mikołajkach odbyło się XVIII Seminarium pt. „Postęp techniczny w przetwórstwie mleka – TECHMILK 2017”. Organizatorem Seminarium od wielu lat jest Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.

Partnerem Seminarium była Federacja Związków Zawodowych Pracowników Mleczarstwa w Polsce. Łączna

liczba uczestników to ok. 460 osób, wśród nich przedstawiciele zarządów, specjaliści z zakładów mleczarskich i firm produkujących na rzecz mleczarstwa, naukowcy, studenci oraz przedstawiciele prasy.

Wśród zaproszonych gości znaleźli się: Prorektor ds. Ekonomicznych i Rozwoju – dr hab. Mirosław Gornowicz, prof. dr hab. inż. Zygmunt Zander – wieloletni organizator Seminarium, Kierownik Katedry Mleczarstwa i Zarządzania Jakością – prof. dr hab. inż. Bogusław Staniewski, Prodziekan ds. Kształcenia Wydziału Nauki o Żywności – dr hab. inż. Anna Tarczyńska, Prodziekan ds. Studentów – dr inż. Aleksander Kubiak oraz Prezes Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich – Waldemar Broś.

Uroczystego otwarcia Seminarium dokonał Komitet Organizacyjny w osobach: Przewodniczący – dr hab. inż. Jan Limanowski, prof. UWM i dr inż. Fabian Dajnowiec. Organizatorzy podziękowali profesorowi Zygmuntowi Zanderowi za 17 lat pracy przy organizowaniu Seminarium wręczając mu pamiątkowy adres i szklaną statuetkę, wewnątrz której była umieszczona wirówka.

Następnie głos zabrał prorektor dr hab. Mirosław Gornowicz. W swoim wystąpieniu przekazał na ręce





dr. hab. inż. Jana Limanowskiego list rektora, w którym podziękował wszystkim pracownikom zaangażowanym w organizację Seminarium. Na zakończenie swojego wystąpienia odczytał list JM Rektora prof. dr. hab. Ryszarda Góreckiego skierowany do profesora Zygmunta Zandera, w którym rektor dziękował profesorowi za wieloletnie przewodniczenie Komitetowi Naukowemu Seminarium, za zaangażowanie, dzięki któremu Technimilk stał się największym w Polsce spotkaniem przedstawicieli nauki, przemysłu mleczarskiego i firm pracujących na jego rzecz. Wraz z pamiątkowym listem profesor Zander otrzymał obraz przedstawiający jego rodzimny Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie.

Tegorocznym gospodarzem Seminarium była firma Tewes-Bis, która obchodzi w tym roku swoje 25-lecie działalności. Krzysztof Skowroński i Rafał Andrzejewski opowiedzieli historię firmy i przedstawili plany na najbliższe lata.

W trakcie trzydniowego Seminarium swoje wykłady miały 43 firmy – partnerzy Seminarium. W tym roku współorganizatorami było 66 firm współpracujących z mleczarstwem: ABB Sp. z o.o., Alima-Bis Sp. z o.o., AMC, Argo Sp. z o.o., ATM Group, Au2mate Sp. z o.o., Ferrari Systemi, Bactoforce Poland Sp. z o.o., Brenntag Polska Sp. z o.o., Budimex SA, Chr. Hansen Poland Sp. z o.o., Constantia ColorCap Sp. z o.o., CSK Food Enrichment Poland Sp. z o.o., Diversey Polska Sp. z o.o., Ecolab Sp. z o.o., Ecor Product Sp. z o.o., Elopak SA, Elstar,

Eneria Sp. z o.o., Enprotech Polska, Euro-Pan Sp. z o.o., FB-Mont, FlexLink, FMC Biopolimer, Foss Polska Sp. z o.o., GEA Polska, Grundfos Pompy Sp. z o.o., Halag Chemie AG, Hypred Polska Sp. z o.o., IMCD Polska Sp. z o.o., Ingredion, ITW Novadan Sp. z o.o., Kelvion Sp. z o.o., KSB Pompy i Armatura Sp. z o.o., Leag, Merlett, Milk Hydrosan Sp. z o.o., OptiFlow Jakub Stobiecki, Overlack Sp. z o.o., PePe Armatura i Stal Kwasoodporna, PFM, Phimar Polska Sp. z o.o., Poland Food Gniezno, ProMinent Dozotechnika Sp. z o.o., Przedsiębiorstwo Marcor, Pro-Wam, PUPH Niwa, Riedel Filtrtechnik, Rockwell Automation, Schwarte-Milfor, SM Spinex, Spirax Sarco Sp. z o.o., SPX Flow Technology Poland Sp. z o.o., Sulbana, Tapflo Sp. z o.o., Telesp Sp. z o.o., Tetra Pak Sp. z o.o., Tewes-Bis Sp. z o.o., Trepko Sp. z o.o., Ulma Packaging Polska Sp. z o.o., Unibep, CBW Unitem Sp. z o.o., Veolia Industry Polska Sp. z o.o., Weber Polska Sp. z o.o., Wild Polska Sp. z o.o., Zentis Polska Sp. z o.o.

Celem Seminarium, było przekazanie kadrze polskiego przemysłu mleczarskiego najnowszych informacji dotyczących aktualnych innowacyjnych rozwiązań technicznych i procesowych możliwych do aplikacji w zakładach przemysłu mleczarskiego.

„Przegląd Mleczarski” był patronem medialnym Seminarium.

Beata Lorkiewicz



Techmilk 2018

W dniach 06-09 luty br. w Hotelu „Gołębiewski” w Mikołajkach odbyło się XIX Seminarium pt. „Postęp techniczny w przetwórstwie mleka – Techmilk 2018”. Organizatorem Seminarium od wielu lat jest Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, a partnerem – Federacja Związków Zawodowych Pracowników Mleczarstwa w Polsce.

Współorganizatorami Seminarium było 65 firm produkujących na rzecz przemysłu spożywczego, w tym na rzecz mleczarstwa. Wśród zebranych ok. 420 uczestników znaleźli się przedstawiciele zarządów oraz specjaliści z zakładów mleczarskich i firm produkujących na rzecz mleczarstwa, naukowcy, studenci, a także przedstawiciele prasy.

Wydarzenie uświetnili swoją obecnością m.in.: JM Rektor – prof. dr. hab. Ryszard Górecki, Dziekan Wydziału Nauki o Żywności – prof. Małgorzata Darewicz oraz prof. dr hab. inż. Zygmunt Zander – wieloletni organizator Seminarium.



Uroczystego otwarcia Seminarium dokonał dr hab. inż. Jan Limanowski. Rozpoczynając Seminarium zaznaczył, że Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej na Wydziale Nauki o Żywności UWM bardzo chętnie współpracuje z przemysłem, gdzie nauka łączy się z biznesem.

Następnie głos zabrał JM Rektor prof. dr. hab. Ryszard Górecki. Swoje wystąpienie rozpoczął od zapowiedzi programu badawczego pt. „Produkty mleczne – zdrowe życie”, do którego zachęcał wszystkich mleczarzy, bo „przecież przemysł mleczarski pomaga w utrzymaniu zdrowia, które jest najważniejsze”.





Ostatnim przemówieniem otwierającym Seminarium było wystąpienie Alicji Matuszewicz – przedstawiciela firmy Schwarte Milfor, która była tegorocznym gospodarzem Seminarium

W trakcie trzydniowego Seminarium swoje wykłady miały 42 firmy współorganizujące wydarzenie. Łączna liczba współorganizujących firm wyniosła 65: Agrana, Alima-Bis, Argo, ATM Group, B. Kolakowski, Big-Pol, Boccard Polska, Brenntag Polska, Chr. Hansen Poland, Comp, CSK Food Enrichment Poland, Culinar Polska, Diversey Polska, Ecolab, Elstar, Enprotech Polska, Ernst&Young Doradztwo Podatkowe, Euro-Pan, Ferrari Sistemi,

FB-Mont, FlexLink, FlexoPack Polska, Foss Polska, Frizo, Frutarom Polska, GEA Polska, Grundfos Pompy, Hydrosol, Hypred Polska, Imapak Piotr Pietrasik, IMCD Polska, ITW Novadan, Kelvion PHE, Merlett Polska, Milkom AS, Milk Hydrosan, Mlekomat, Neumo-Polska, OptiFlow, Ogema, PCC Consumer Products Kosmet, PePe Paulina Nawra i Piotr Pakulski, Phimar Polska, ProMinent Dozotechnika, Pro-Wam, PUPH Niwa, SaneChem, Schur Flexibles Poland, Schwarte-Milfor, Sealed Air Polska, MS Spinex, Spirax Sarco, SPX Flow Technology Poland, Stigen, Swimer, Tajfun Poland, Tapflo, PPHU Teletest, Tetra Pak, Tewes-Bis, Trepko, Ulma Packaging Polska, Veolia Industry Polska, Veolia Water Technologies, Weber Polska, Wild Polska, Zentis Polska.

Celem Seminarium, było przekazanie kadrze polskiego przemysłu mleczarskiego najnowszych informacji dotyczących aktualnych innowacyjnych rozwiązań technicznych i procesowych, możliwych do aplikacji w zakładach przemysłu mleczarskiego. Technmilk stał się jednym z największych w Polsce spotkaniem przedstawicieli nauki, przemysłu mleczarskiego i firm pracujących na jego rzecz.

„Przegląd Mleczarski” był patronem medialnym Seminarium.

Beata Lorkiewicz



2019

Techmilk 2019

300 osób, w tym 94 przedstawicieli zakładów mleczarskich i 192 przedstawicieli dostawców techniki i technologii przyjechało w lutym do Mikołajek, aby wziąć udział w dwudziestej edycji seminarium Techmilk.

Seminarium „Postęp Techniczny w Przetwórstwie Mleka” odbyło się w dniach 12-15 lutego 2019r. Redakcja AGROindustry jak co roku objęła wydarzenie patronatem medialnym.

Ponad 50 firm – dostawców techniki i technologii prezentowało swoją ofertę dla przemysłu mleczarskiego. W seminarium udział wzięły zarówno potężne, międzynarodowe koncerny jak i firmy lokalne, świadczące usługi dla przetwórstwa mleka.

Poniżej nasza relacja



W styczniu 2019 okupali uczestnicy 300 osób

Mleczarski jubileusz czyli Techmilk po raz dwudziesty

Seminarium „Postęp Techniczny w Przetwórstwie Mleka” odbyło się w dniach 12-15 lutego 2019r. Redakcja AGROindustry jak co roku objęła wydarzenie patronatem medialnym. Ponad 50 firm – dostawców techniki i technologii prezentowało swoją ofertę dla przemysłu mleczarskiego. W seminarium udział wzięły zarówno potężne, międzynarodowe koncerny jak i firmy lokalne, świadczące usługi dla przetwórstwa mleka. Wieloletni partner seminarium – firma Almalis świętuje w tym roku trzydziestelecie a firma Trepro – stołeczną działalność. Techmilk, jak każde inne spotkanie, jest silnie silą swoich uczestników. Dlatego Jan Limanowski, przewodniczący komitetu organizacyjnego, wręczył pamiątkowe dyplomy za wieloletni wkład w rozwój seminarium. Wydzienami czytali firmy Zentis, Almalis oraz GEA.

300 osób, w tym 94 przedstawicieli zakładów mleczarskich i 192 przedstawicieli dostawców techniki i technologii przyjechało w lutym do Mikołajek, aby wziąć udział w dwudziestej edycji seminarium Techmilk.



Zarząd GOSZ Czarnów nie gościł – zajął się – najmniejszą Techmilk. Na zdjęciu prezes Mikołaj Dobos – wesołowiec Zofia Just podziela pogadankę z Andrzejem Dąbrowskim.



Maciej Wójcikowski, Sylwia Jankiewicz oraz zarząd Trepro – przedstawiciele GEA – z okazji prezentacji dyplomu wręczył prezes Limanowski.



Silna ekipa firmy Spinec: Sandra Spinekiewicz, Erika Semerowicz i Gawron Chodasiewicz



Przemysław Leszczyński (Wibor) podczas prezentacji o ziołach i tworzywie termoplastycznych



Mroczek Dobosiewicz, Beata Dobosiewicz oraz Agnieszka Mroczkowska prezentowali ofertę firmy Agnieszka Fruit.



Maciej Gierczewski (Cielon) przywrócił do dawnej opowieści o technice na rynku ogólnym



Jubileuszowy tort dostarczył bytowski dla uczestników



Janusz i Kasia Almalis – przewodniczący 30-letnią historią firmy, od początku mocno związaną z mleczarstwem



Adam Bickas (Spartan Zarnica) zachęcał do współpracy przy nowych inwestycjach



Melina było poprowadzić: aniołowie z całego świata. Monika Górska z Polsoni dołączyła się swoją wiedzą z zakresu specjalistycznych dodatków do przemysłu mleczarskiego. Na pierwszym planie zarząd Trepro: Jacek Buchalski (Przemysław). Na drugim planie przedstawiciel firmy Esentia



Organizatorzy Techmilk 2019

Włodzisław Bini, Jan Limanowski, Katarzyna Gierczewska



Silna i sympatyczna ekipa Almalis



Przedstawiciele firmy GAC (po raz pierwszy w Mikołajkach) przekonali ze na sprężonym powietrzu można zacząć z wielką perspektywą



Bolesław Wysocki i Cezary Sętek – GOSZ Łowicz



Odosko firmy Trepro Ignacy Zysiem

AGRO

AGROindustry 2/2019

AGRO

2020

TECHMILK 2020

W dniach 12-14 lutego 2020, w Hotelu Gołębiowski w Mikołajkach odbyło się XXI Seminarium „Postęp techniczny w przetwórstwie mleka – TECHMILK 2020”.

Organizatorem Seminarium była Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, a współorganizatorami firmy: ALIMA-BIS, ATM Group, B.Kołąkowski-FIRMA HANDLOWA, Elstar, Blezat Architecture Engineering, Chr. Hansen Poland, Constantia Flexibles Poland, Cryogas M&T Poland, Diversey Polska, Drukarnia EMBE PRESS S.Bezdek, M.Mamcarz, ECOLAB, ECOR Product, Endress+Hauser Polska, Eneria, Euro-Pan, FB-Mont, FlexLink Sysetms Polska, Grundfos Pompy, Imapak Piotr Pietrasik, ITW Novadan, Kelvion, Kersia Polska, Kuchnie Świata, Loos Centrum, M&L Engineering GmbH, MILK HYDROSAN, MPSsystem, OptiFlow Jakub Stobiecki, PePe Armatura i Stal Kwasoodporna, PHIMAR Polska, Primeris, PRO-WAM, Schwarte Group, Sealed Air Polska, SMC Industrial Automation Polska, SPX Flow Technology Poland, SUPRAVIS GROUP, Teccon, Tetra Pak, TEWES-BIS, TREPKO, Ulma Packaging Polska, UNIBEP, Victoria Promotion, Weber Polska, WIP.

Partnerem Seminarium była Federacja Związków Zawodowych Pracowników Mleczarstwa.

Seminarium otworzył prof. dr hab. inż. Jan Limanowski, kierownik Katedry Inżynierii i Aparatury Procesowej, który powitał zaproszonych gości.

Kolejnym mówcą był prof. Jerzy Andrzej Przyborowski, prorektor ds. Kształcenia i Studentów Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.

Następnie głos zabrała prof. dr hab. inż. Małgorzata Darewicz, dziekan Wydziału Nauki o Żywności UWM.

Dr. Fabian Dajnowiec, sekretarz Seminarium zapoznał uczestników z informacją o konkursie zorganizowanym przez Krajowe Stowarzyszenie Mleczarzy.

W tym roku TECHMILK odbył się w nietypowej, dwudniowej formule.

Zmiany na rynkach mleka (globalnym, europejskim, polskim). Szanse i zagrożenia, – to tytuł wykładu przedstawionego przez Joannę Nowak z Milcamo Consult.

Pierwszego dnia swoje referaty zaprezentowali:

- Oktawian Formela z firmy PRO-WAM pt. „Jak sprzedać mleczarni wodę w cenie mleka”;
- Paweł Ładoga z firmy TREPKO pt. „Pakować więcej, szybciej, bezpieczniej”;
- Grzegorz Augustyniak z firmy MILKHYDROSAN pt. „Innowacyjne projekty dla procesów: suszenia, termicznej obróbki mleka, oczyszczania ścieków”;
- dr. Felix Wagner z M&L Engineering GmbH pt. „Process integration of evaporators – key points for success”;

- Mariusz Handke, Dominik Włodarczyk z LOOS Centrum pt. „Optymalizacja korzyści i podniesienie efektywności energetycznej kotłowni parowych w sektorze mleczarskim”;
- Zdzisław Jęsiak i Jacek Krajewski z firmy Diversey pt. „CIPTEC – nowe spojrzenie na optymalizację Stacji Mycia”;
- Robert Zdrał z firmy PRIMERIS pt. „Ochrona marki w oparciu o technologie skanerów x-ray Grex”;
- Przemysław Leszczyński z firmy Weber Polska pt. „Zbiorniki i instalacje z tworzyw termoplastycznych w przemyśle spożywczym”;
- Piotr Pietrasik z firmy IMAPAK PIOTR PIETRASIK pt. „ALPMA SUIBANA innowacyjne linie do produkcji mozzarelli”;
- Bartłomiej Frydel z firmy SMC Industrial Automation Polska pt. „Monitorowanie i obniżanie kosztów sprężonego powietrza”.

Drugiego dnia swoje wystąpienia przedstawili:

- Marek Pokrzywnicki i Edward Choduń z firmy Novadan pt. „Aktualizacja rozwiązań mycia instalacji membranowych produktami firmy Novadan”;
- Paweł Kołakowski z firmy B. Kołakowski pt. „Optymalizacja pakowania produktów mleczarskich w kubki – najnowsze rozwiązania w maszynach Ampack i PCI”;
- Paweł Kwasowiec z firmy Eneria pt. „Zastosowanie wysokosprawnej kogeneracji w przemyśle mleczarskim”;
- Janusz Kroll z firmy Alima BIS pt. „Zastosowanie procesów elektrodializy (ED) w przetwórstwie serwatki. Proces oczyszczania środków myjących z zastosowaniem nanofiltracji (NF)”;
- Jakub Stobiecki z firmy OpitiFlow pt. „Homogenizatory – innowacyjne rozwiązania”;
- Arkadiusz Groszewski z firmy Ecor Product pt. „Ecor FPO: bezpieczne opakowania do żywności – aspekt ICA i recyklingu”;
- Piotr Andrzejak z firmy Kelvion Central Europe pt. „Poprawa efektywności energetycznej dzięki produktom Kelvion”;
- Patryk Betlejewski z firmy FLEXLINK pt. „Robotyzacja jako nieodzowny aspekt nowoczesnej, wydajnej i higienicznej produkcji mleczarskiej”;
- Aleksander Śliwka Constantia Flexibles Poland Holding pt. „Nowoczesne technologie w opakowaniach giętkich redukujące wpływ na środowisko”;
- Michał Hołdyński i Grzegorz Łokucjewski z firmy Tewes BIS pt. „Tewes Bis. Odrodzenie”;
- Marek Kozak z firmy ATM Group pt. „Liniowe maszyny pakujące – przykład realizacji”;
- Adam Matwiejczyk z firmy PePe pt. „Analiza efektywności energetycznej urządzeń – pierwszy krok do redukcji zużycia energii elektrycznej i wody w procesie”;

- Krzysztof Galar z firmy PROMINENT pt. „Przemysł 4.0 – zastosowanie Internetu Rzeczy (Internet of Things) w optymalizacji procesów Dozowania”;
- Ireneusz Narkun z firmy SPX pt. „Centrum innowacji SPX Flow – nowe możliwości”;
- Łukasz Wołoszyn z Endress+Hauser pt. „Polska Legalizowane układy przyjęcia mleka”;
- Arkadiusz Kubiński z firmy TETRA PAK pt. „Możliwości redukcji kosztów produkcji w dobie rosnących cen mediów”;
- Adam Kowalka z firmy Grundfos pt. „Instalacje odzysku wody i optymalizacja energetyczna układów pompowych w przemyśle mleczarskim”;
- Jakub Musiał i Karol Wieczorek z firmy Cryogas M&T Poland pt. „Zastosowanie LNG w przemyśle”;
- Szymon Nadolny z firmy Schur Flexibles Poland pt. „Wyzwania związane ze zmieniającym się prawem dotyczącym recyklingu opakowań”;
- Michał Reformat z firmy Teccon pt. „Automatyzacja procesów produkcyjnych”;
- Baptiste Pavy z firmy Blezat pt. „Budowa, przebudowa, rozbudowa – jak skutecznie prowadzić inwestycje”.

Gościem specjalnym Seminarium był Janusz Piechociński, były wicepremier, minister gospodarki, a obecnie prezes Izby Przemysłowo-Handlowej Polska-Azja, a tematem jego wystąpienia było „Pozyskiwanie partnerów biznesowych i eksport produktów mleczarskich na rynki azjatyckie”.

Seminarium podsumował prof. Jan Limanowski. Wzięło w nim udział 48 firm – współorganizatorów, z których przyjechały 156 osoby; 60 zakładów mleczarskich z których przyjechało 151 osób, 11 przedstawicieli mediów i 10 osób z Katedry Inżynierii i Aparatury Procesowej UWM. Łącznie przyjechało 327 osób. Wygłoszono 33 referaty.

Firmy uczestniczące w Techmilku prezentowały swoje osiągnięcia i ofertę dla branży mleczarskiej w postaci wykładów i prezentacji na stoiskach. Firmy biorące udział w Seminarium prezentowały swoją ofertę na 41 stoiskach ekspozycyjnych, gdzie można było uzyskać informacje na temat szczegółowej oferty handlowej i produkcyjnej. Wymieniano tam również opinie o bieżących problemach eksploatacyjnych instalacji procesowych i metodach ich rozwiązywania.

Przy okazji obrad przedstawiciele branży mleczarskiej skorzystali z możliwości wzajemnej wymiany doświadczeń. Podczas obrad poruszano też tematykę dostępu do azjatyckich rynków zbytu oraz nowych inwestycji i modernizacji zakładów.













Techmilk 2021

W dniach 17-18. lutego br. odbyło się XXII Seminarium „Postęp techniczny w przetwórstwie mleka” Techmilk 2021, które ze względu na obostrzenia epidemiologiczne, zorganizowane było w formie Webinarium.



Już od wielu lat organizatorem Seminarium „Postęp techniczny w przetwórstwie mleka” Techmilk, jest Katedra Inżynierii, Aparatury Procesowej i Biotechnologii Żywności Wydziału Nauki o Żywności na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie. Współorganizatorami Seminarium w tym roku było 15 firm produkujących na rzecz przemysłu spożywczego, w tym na rzecz mleczarstwa: A-Lima-Bis, ATM Group, Big-Pol, Constantia Flexibles Poland, Diversey Polska, Ecolab, Endress+Hauser Polska, Gea, Grundfos Pompy, ITW Novadan, Marcor, Sealed Air Polska, Trepko, SpiraxSarco i Zentis. W Webinarium uczestniczyli przedstawiciele zarządów oraz specjaliści z zakładów mleczarskich i firm produkujących na rzecz mleczarstwa.

Webinarium otworzyli: dr hab. inż. Fabian Dajnowiec i prof. dr hab. inż. Zygmunt Zander – witając wszystkich uczestników Webinarium. Niestety ze względów technicznych, zaproszona Dziekan Wydziału Nauki o Żywności prof. dr hab. Małgorzata Darewicz nie mogła zabrać głosu i przywitać wszystkich uczestników Webinarium.

W ciągu dwudniowego Webinarium swoje wykłady mieli:

- Wiesław Wasilewski z firmy Big-Pol – pt. Dotacje w praktyce – mleczarstwo,

- Maciej Grzybowski z firmy Ecolab – pt. Mleczarstwo w dobie pandemii. Adaptacja działań Ecolab w „nowej rzeczywistości”;
- Janusz Kroll z firmy A-lima-Bis – pt. Recykling środków myjących w zakładach mleczarskich. Rozwiązania Alimy Bis;
- Łukasz Wołoszyn z firmy Endress+Hauser – pt. Rzeczne pomiary jakościowe w branży mleczarskiej – od pomiaru pH po pomiar zawartości tłuszczu;
- Jan Marjanowski z firmy Marcor – pt. Sposób i urządzenia do utrzymania wody lodowej w dobrej kondycji;
- Marek Kozak z firmy ATM – pt. Maszyny pakujące, nowe rozwiązania – przykłady realizacji;
- Janusz Wierbilowicz z firmy Novadan – pt. *Booster* enzymatyczny w technologii mycia instalacji membranowych obciążonych tłuszczami;
- Maciej Gierszewski z firmy Sealed Air Polska – pt. Pakowanie serów zgodnie z ideą zrównoważonego rozwoju;
- Witold Prusiński z firmy Grundfos – pt. Najnowsze rozwiązania elektroniczne „iSolutions” dla przemysłu mleczarskiego;
- Paweł Łagoda z firmy Trepko – pt. Dynamiczny rozwój Trepko na podstawie wybranych projektów;
- Dariusz Bucholc z firmy SpiraxSarco – pt. Para czysta w przemyśle spożywczym;
- Monika Sowa z firmy Zentis – pt. Trendy rynkowe 2021;
- Adam Głowacki z firmy Zentis – pt. Techniczna propozycja Zentis;
- Daniel Paluch z firmy GEA – pt. Klasy higieny a zawory procesowe GEA;
- Artur Lipiński z firmy Constantia ColorCap – pt. Nowoczesne technologie w opakowaniach redukujące wpływ na środowisko;
- Jacek Krajewski z firmy Diversey – pt. ACP – innowacyjna technologia mycia instalacji membranowych.

Od samego początku idea, która przyświeca Seminarium, jest przekazanie kadrze polskiego przemysłu mleczarskiego najnowszych informacji dotyczących aktualnych, innowacyjnych rozwiązań technicznych i procesowych, możliwych do aplikacji w zakładach przemysłu mleczarskiego.

„Przegląd Mleczarski” był patronem medialnym Seminarium.

Beata Lorkiewicz

2022

Techmilk 2022 – nasza relacja

Tegoroczne seminarium naukowe Techmilk odbyło się tradycyjnie w Mikołajkach. Hasło przewodnie wydarzenia brzmiało: „Postęp techniczny w przetwórstwie mleka”. Tematyka jak zwykle przyciągnęła nomen omen śmietankę branży mleczarskiej, która, spragniona spotkań face to face, przybyła do mazurskiego kurortu w sile 307 osób. Od 6 do 8 kwietnia 2022 r. na seminarium obecni byli przedstawiciele 49 zakładów i 44 firm związanych z rynkiem mleka. Prezentowano nowinki techniczne, wymieniano doświadczenia oraz dyskutowano w kuluarach. 23. edycję Techmilk redakcja AGROindustry tradycyjnie objęła patronatem medialnym.



W Koszalinie w firmie Pro-Wam produkują naczepy-cysterny transportu środków płynnych, autocysterny mleczarskie, zbiorniki magazynowe itp. Zebrani mogli zapoznać się z historią osiągnięciami firmy.



W imieniu firmy Grundfos wystąpił Witold Prusiński, który przedstawił sposoby na optymalizację kosztów pracy instalacji.



GEA Westfalia Separator przyjechała na tegoroczny Techmilk silną grupą. Sylwia Jenker (na zdj. w środku) opowiedziała o najważniejszych osiągnięciach firmy w ciągu ostatnich 15 lat.



30-lecie Tewes Bis było okazją do prezentacji osiągnięć firmy. Na zdjęciu Michał Hołodyński, który przedstawił m.in. proces montażu linii produkcyjnej.



Michał Pietrasik z PFM omówił technologię nowoczesnej linii do pakowania przekąsek serowych.



Przemysław Leszczyński z firmy Weber omówił możliwości zastosowań zbiorników z tworzyw termoplastycznych w przemyśle spożywczym.



Przedstawiciele firmy Frizo przy swoim stoisku. Stojący w środku Marcin Gozdyra opowiadał przed audytorium o nowatorskich rozwiązaniach chłodniczych.



Janusz Kroll i Aleksandra Olech w imieniu firmy A-lima Bis przedstawili pomysły na recykling wody z oczyszczalni ścieków.



Doświadczenie serowarskie w nowej odsłonie – to tytuł prezentacji Joanny Majewskiej z firm Tetra Pak.



Jerzy Caban reprezentujący Sealed Air przybliżył temat technologii pakowania uwzględniając redukcję plastiku.



Jakie są zalety inwestycji w magazyn produktów myjących i dezynfekujących? – na to pytanie odpowiedział Łukasz Samul z Ecolab.



Do inwestowania ze wsparciem ze środków unijnych zachęcał Wiesław Wasilewski (Big-Pol Fundusze Pomocowe).



Połączenie ekonomii z ekologią na przykładzie pakowania aseptycznego SIG Neo przybliżył słuchaczom Daniek Rekowski z firmy SIG.



Zespół organizacyjny Seminarium Techmilk, czyli pracownicy Katedry Inżynierii, Aparatury Procesowej i Biotechnologii Żywności Wydziału Nauki o Żywności przy Uniwersytecie Warmińsko – Mazurskim w Olsztynie. – *Cieszę się, że tegoroczne seminarium udało się zorganizować stacjonarnie. To spotkanie służy wymianie wiedzy, ale również kontaktom międzyludzkim. To dla nas wielka przyjemność* – podsumował Fabian Dajnowiec (na zdj. w środku). W skład zespołu weszli również: Józef Warechowski, Waldemar Trzeciński, Elżbieta Haponiuk, Malwina Banaszczyk, Katarzyna Stasiewicz, Joanna Lipka oraz Marcin Walter.

Więcej zdjęć:



-
-











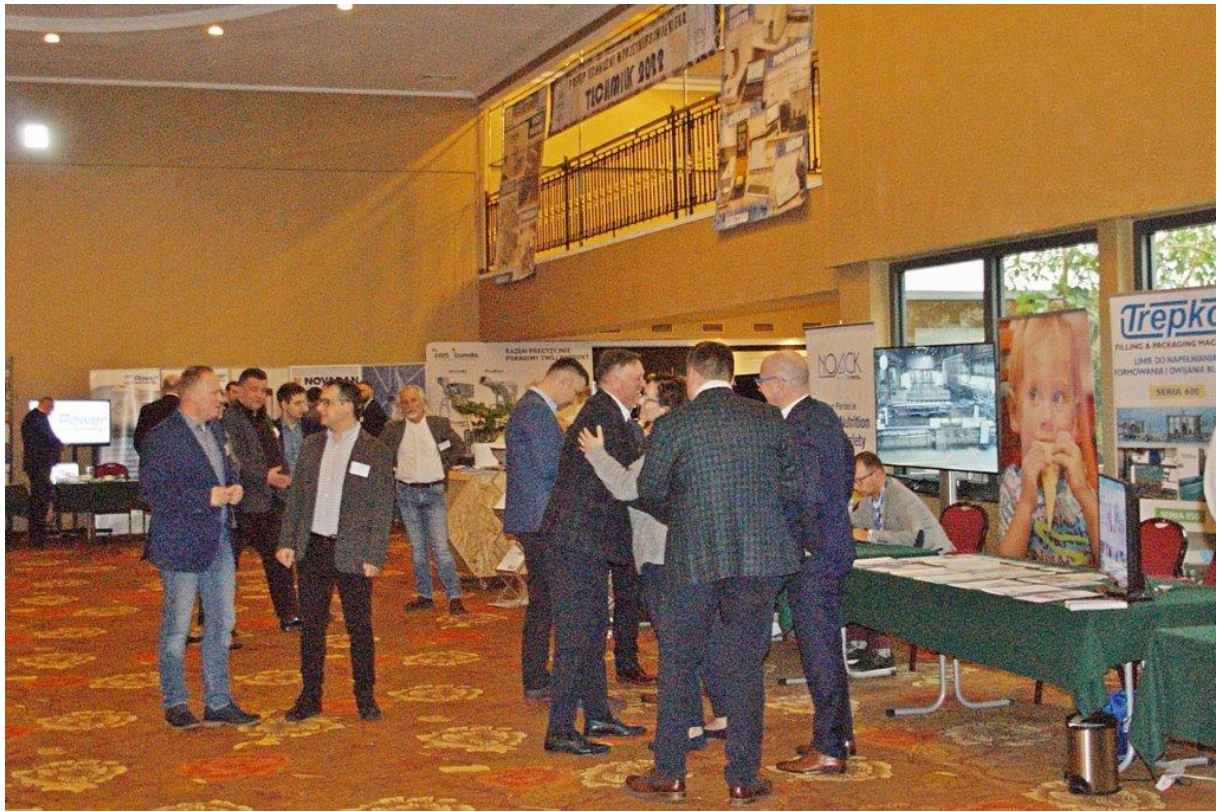














Mleczarstwo, WYDARZENIA

Techmilk 2023

W dniach 15-17 luty br. w Hotelu „Gołębiowski” w Mikołajkach odbyło się XXIV Seminarium „Postęp techniczny w przetwórstwie mleka – Techmilk 2023”. Od wielu lat organizatorem Seminarium jest Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej Wydziału Nauki o Żywności UWM w Olsztynie. Współorganizatorem Seminarium była firma Noack Polen Sp. z o.o.

Współorganizatorami Seminarium były 42 firmy produkujące na rzecz przemysłu spożywczego, w tym na rzecz mleczarstwa. Wśród zebranych ok. 340 uczestników znaleźli się przedstawiciele zarządów oraz specjaliści z zakładów mleczarskich i firm produkujących na rzecz mleczarstwa, naukowcy, studenci, a także przedstawiciele prasy.

Seminarium otworzył i powitał gości przewodniczący dr hab. inż. Fabian Dajnowiec, dziękując za tak liczne przybycie. Następnie głos zabrał Rektor Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie – dr hab. Jerzy A. Przyborowski, prof. UWM oraz Dziekan Wydziału Nauki o Żywności – prof. dr hab. Małgorzata Darewicz, dziękując za udział w Seminarium i życząc owocnych obrad.



W ciągu dwóch dni uczestnicy Seminarium wysłuchali 24 wykładów, między innymi o technologiach laboratoryjnych i procesowych, zarządzaniu energią, bezpieczeństwie produkcji oraz nowych technologiach.

Spośród 42 firm partnerskich możemy wymienić:

Agencję Inwestycyjną FB-Mont, Air Products, Atende Industries, ATM Group, Big-Pol, bioMérieux Polska, B. Kolakowski, BTH Elstar, Chr. Hansen Poland, Cryogas M&T Poland, Diversey Polska, Ecolab, Elopak, Elstar Fats, Filter, Foss Polska, Gea Process Engineering, Gea Tuchenhausen Polska, Grundfos Pompy, IMCD Polska, Instytut Energii, ITW Novadan, J.S. Cooling Jakub Sykuła, Kersia Polska, Loos Centrum, MP System, Münzing Poland, Noack Polen, Oqema, PFTechnology, Pro-Wam, Sealed Air Polska, Sig Combibloc, SPX Flow Technology Poland, Tetra Pak Group, Tewes-Bis, Trepko, Ulma Packaging Polska, Weber Polska, Vega Polska, Verder Polska, Zentis Polska.

Pierwszy raz w historii Seminarium Techmilk odbyła się debata, której tematem była „Transformacja energetyczna przetwórstwa mleczarskiego – nowe narzędzia i wyzwania”. Udział w debacie wzięli: Grzegorz Gańko – Prezes Zarządu OSM w Sierpcu, Łukasz Dział





– Prezes Zarządu Instytutu Energii w Barczewie, Paweł Pisarczyk – Prezes Zarządu Atende Industries Sp. z o. o., dr inż. Andrzej Iwaniak – ekspert z zakresu jakości energii elektrycznej i kompensacji mocy biernej, a poprowadził ją Łukasz Spisak – wieloletni redaktor związany z branżą mleczarską.

W czasie przerw pomiędzy wykładami, na stoiskach ekspozycyjnych, można było uzyskać dodatkowe informacje na temat szczegółowej oferty handlowej i produkcyjnej firm biorących udział w Seminarium.

Celem Seminarium jest przekazanie kadrze polskiego przemysłu mleczarskiego najnowszych informacji dotyczących aktualnych innowacyjnych rozwiązań technicznych i procesowych, możliwych do aplikacji w zakładach przemysłu mleczarskiego. Od wielu lat Technilk jest jednym z większych w Polsce spotkaniem przedstawicieli nauki, przemysłu mleczarskiego i firm pracujących na jego rzecz.

„Przegląd Mleczarski” był patronem medialnym Seminarium.

Beata Lorkiewicz

