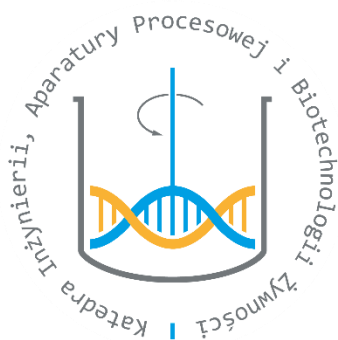


XXV SEMINARIUM
„POSTĘP TECHNICZNY W PRZETWÓRSTWIE MLEKA”

TECHMILK 2024

Mikołajki, 21 – 23 lutego 2024 r.



Katedra Inżynierii, Aparatury Procesowej i Biotechnologii Żywności

Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

21 lutego 2024 r.

11:00 - początek pracy sekretariatu Seminarium,

13:00 - początek doby hotelowej, meldowanie gości,

13:30 – 15:00 - o b i a d, Restauracja Czerwona

15:00 – 15:25 - **Otwarcie Seminarium**, *Fabian Dajnowiec*, Sala Kongresowa 6/2
Przemówienia okolicznościowe,

15:25 – 15:45 - **KZSM**, *Waldemar Broś*: Sytuacja na rynku mleka,

15:45 – 16:05 - **Tetra Pak**, *Tomasz Janczarek*: Innowacyjne rozwiązania w zakresie produktów i opakowań dla sektora mleczarskiego - jak producenci mogą odpowiedzieć na aktualne trendy konsumenckie i wyzwania środowiskowe,

16:05 – 16:25 - **Hynfra**, *Tomoho Umeda*: Wodór jako katalizator zrównoważonego rozwoju w energochłonnym przetwórstwie spożywczym,

16:25 – 16:45 - **Loos Centrum**, *Dominik Włodarczyk, Krzysztof Kozakowski*: Kotłownia gazowa czy elektryczna, a może modernizacja? Rozwiązania BOSCH LOOS dla sektora mleczarskiego,

16:45 – 17:05 - **SIG Combibloc**, *Daniel Rekowski*: Niższe koszty obsługi aseptycznych linii nalewających wraz z SIG. Optymalizacja procesów oraz przewidywanie kondycji linii,

17:05 – 17:30 - p r z e r w a k a w o w a

17:30 – 17:50 - **NOACK**, *Jędrzej Staniszkis*: EasyLin - wpływ kwasów Omega-3 na redukcję emisji metanu oraz właściwości zdrowotne produktów mleczarskich,

17:50 – 18:10 - **ProMinent**, *Jacek Kowalski*: Bezpieczne dozowanie substancji chemicznych z kontenerów IBC 1000l,

18:10 – 18:30 - **Diversey**, *Jacek Krajewski, Adam Sobulski*: Oczyszczalnia biologiczna a zmiany sezonowe – o czym nie warto zapominać, aby nie generować ukrytych kosztów. Woda lodowa - stan systemu, jakość wody a ukryte koszty. Wdrożenia Diversey w 2023 roku.

18:30 – 18:50 - **ULMA**, dr hab. inż., prof. UWM *Jarosław Kowalik, Rafał Bielaszka*: Wpływ metody pakowania na jakość twarogu,

20:00 - u r o c z y s t a k o l a c j a, Sala Kongresowa 6/1

22 lutego 2024 r.

- 7:00 – 9:00 - śniadanie, Restauracja Czerwona
- 8:50 – 9:10 - **A-LIMA-BIS**, *Aleksandra Olech, Janusz Kroll*: Z pasji do technologii, z zamiłowania do mleka. 35 lat Alimy,
- 9:10 – 9:30 - **Danfoss**, *Mikołaj Klenkiewicz*: Namacalne korzyści z zastosowania nowoczesnych technologii Danfoss w chłodnictwie przemysłowym na przykładzie przemysłu mleczarskiego,
- 9:30 – 9:50 - **Weber**, *Przemysław Leszczyński*: Zbiorniki i instalacje z tworzyw termoplastycznych w przemyśle mleczarskim- przykłady realizacji,
- 9:50 – 10:10 - **J.S.Cooling**, *Maciej Galiński*: Odzysk ciepła oraz amoniakalne pompy ciepła w przemyśle mleczarskim,
- 10:10 – 10:30 - **RADEX**, *Łukasz Goły*: RADEX – kompleksowe rozwiązania dla rynku mleczarskiego,
- 10:30 – 10:50 - **ATER Logic**, *Tomasz Prusinowski*: Innowacyjne zarządzanie energią jako główny filar przewagi konkurencyjnej w przetwórstwie mleka,
- 10:50 – 11:20 - przerwa kawowa
- 11:20 – 11:40 - **VIMAX**, *Wojciech Marach*: Klasyczne standardy czy nowatorskie koncepty? Potrzeby pokolenia Z,
- 11:40 – 12:00 - **BlueGEN**, *Łukasz Jusiński*: Zaawansowane rozwiązania dla mleczarstwa - oczyszczanie ścieków,
- 12:00 – 12:20 - **Zentis**, *Karolina Sulej*: Żywność barwiąca - nowa jakość barwienia,
- 12:20 – 12:40 - **PRO-WAM**, *Magdalena Wirkus*: Oferta PRO-WAM. Transparentność w mlecznym łańcuchu dostaw : odbiór i dostawa bez zafałszowań,
- 12:40 – 13:00 - **FoodFakty**, *Janusz Olejnik*: Zafałszowania produktów mleczarskich oraz innych produktów poprzez zafałszowane surowce na bazie mleka. Przegląd światowego monitoringu zafałszowań FoodFakty oraz ciekawsze przypadki z perspektywy technologii,
- 13:00 – 14:20 - przerwa obiadowa, Restauracja Czerwona
- 14:20 – 14:40 - **Sealed Air**, *Maciej Gierszewski*: Automatyzacja i poprawa wydajności pakowania serów,
- 14:40 – 15:00 - **TREPKO**, *Paweł Łagoda*: Transformacja pakowania zbiorczego w Przemysle Mleczarskim,
- 15:00 – 15:20 - **ECOLAB**, *Monika Dobrowolska*: NODSAN EAS - możliwości optymalizacji procesów mycia i dezynfekcji,
- 15:20 – 15:40 - **Bell Flavors & Fragrances**, *Monika Szafran*: Bell Flavors & Fragrances - "Get in touch with taste",
- 15:40 – 16:00 - przerwa kawowa
- 16:00 – 16:20 - **ATM GROUP**, *Marek Kozak*: Pakować szybciej i efektywniej,
- 16:20 – 16:40 - **GRUNDFOS**, *Witold Prusiński*: Optymalizacja kosztów - gotowe rozwiązania Grundfos,
- 16:40 – 17:00 - **Big-Pol Fundusze Pomocowe**, *Wiesław Wasilewski*: Dotacje w praktyce - okres przejściowy,
- 17:00 – 17:20 - *Łukasz Spisak* rozmawia z *dr Jakubem Olipra* - ekonomistą Banku Credit Agricole: Prognozy oraz makro i mikroekonomiczne modele rozwoju branży mleczarskiej w najbliższych latach,

17:20 – 18:30 - **Debata**, prowadzący *Łukasz Spisak* – wieloletni redaktor związany z branżą mleczarską:

Temat: Automatyzacja, robotyzacja branży mleczarskiej, wyzwanie czy niezbędny wymóg?

Uczestnicy: Zbigniew Groszyk — v-ce Prezes Zarządu Mlekpól w Grajewie

Marcin Witulski — Prezes Polmlek Lidzbark Warmiński

Andrzej Minarczuk — Prezes Zarządu OSM Kosów Lacki

Michał Furmański — ABB Sp. z o.o.

18:30 – 18:50 - **UWM**, *Fabian Dajnowiec*: Podsumowanie i zamknięcie Seminarium,

20:00 - k o l a c j a, Klub Nocny

23 lutego 2024 r.

7:00 – 9:30 - ś n i a d a n i e, Restauracja Czerwona

9:00 – 11:00 - sekretariat Seminarium

11:00 - Zakończenie pracy sekretariatu Seminarium

Informacje

- referaty **SALA KONGRESOWA 6/2**
- ekspozycje firm **SALA KONGRESOWA 6/4**
- śniadania i obiady **RESTAURACJA CZERWONA**
- uroczysta kolacja **21.02.2024, 20:00, SALA KONGRESOWA 6/1**
- kolacja **22.02.2024, 20:00, KLUB NOCNY**