

XII Międzynarodowa Konferencja Naukowa TEORETYCZNE I APLIKACYJNE PROBLEMY INŻYNIERII ROLNICZEJ

W dniach 24 – 27 czerwca 2013 roku, w Polanicy Zdrój, odbyła się XII Międzynarodowa Konferencja Naukowa „*Teoretyczne i aplikacyjne problemy inżynierii rolniczej*”. Spotkanie zorganizowane było przez *Instytut Inżynierii Rolniczej, Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu oraz Komitet Techniki Rolniczej PAN i Polskie Towarzystwo Inżynierii Rolniczej*. Tematyka Konferencji obejmowała zagadnienia dotyczące inżynierii systemów agrotechnicznych, inżynierii produkcji zwierzęcej, inżynierii przetwórstwa i przechowania produktów rolnych, agrofizyki produktów roślinnych i zwierzęcych, alternatywnych źródeł energii i gospodarki odpadami.



W skład Komitetu Organizacyjnego konferencji wchodził: prof. dr hab. Józef Szlachta – przewodniczący, dr inż. Barbara Szewczyk – sekretarz, prof. dr hab. inż. Jerzy Bieniek, dr hab. inż. Marian Szarycz, dr inż. Krzysztof Lejman, dr inż. Aleksander Krzyś, dr inż. Krzysztof Pieczarka.

W konferencji udział wzięli przedstawiciele wielu ośrodków naukowych, m.in.: Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Uniwersytet Rolniczy w Krakowie, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Politechnika Koszalińska. Łącznie Konferencja liczyła 142 uczestników i była podzielona na 5 sekcji tematycznych, które odbywały się równolegle w tym samym czasie. Na konferencji wygłoszono 47 referatów naukowych, 6 referatów plenarnych oraz zaprezentowano 97 prezentacji multimedialnych w sesjach posterowych.

W konferencji uczestniczyli przedstawiciele nauki z ośrodków naukowych z całego kraju oraz niewielka grupa przedstawicieli przedsiębiorstw zajmujących się m.in. przetwórstwem pasz oraz produkcją maszyn i urządzeń dla przetwórstwa spożywczego.

Dr inż. Barbara Szewczyk
Mgr inż. Katarzyna Szczepańska

VI Ogólnopolska Konferencja OPERACJE MECHANICZNE INŻYNIERII PROCESOWEJ

W dniach od 1. do 3. lipca, w Hotelu Molo w Smardzewicach k/Tomaszowa Mazowieckiego, odbyła się VI Ogólnopolska Konferencja „*Operacje mechaniczne inżynierii procesowej*”. Organizatorami był *Komitet Inżynierii Chemicznej i Procesowej PAN oraz Katedra Aparatury Procesowej Wydziału Inżynierii Procesowej i Ochrony Środowiska Politechniki Łódzkiej*.

W czasie trzydniowego spotkania, w ramach pięciu sesji referatowych i dwóch sesji plakatowych, przedstawiono 19 referatów (25 minutowe wystąpienia) oraz 36 posterów. Prezentacje odbywały się w języku polskim i angielskim. Po każdym wystąpieniu, jak również w czasie sesji posterowych, miała miejsce ożywiona dyskusja. Sesje referatowe poprowadzili znakomici znawcy tematyki konferencji: prof. dr hab. inż. Marek Hryniewicz z Akademii Górniczo-Hutniczej w Krakowie, prof. dr hab. inż. Piotr Wodziński, prof. dr hab. inż. Czesław Kuncewicz z Politechniki Łódzkiej, prof. dr hab. inż. Roman Hejft z Politechniki Białostockiej oraz prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun z Politechniki Koszalińskiej.

W spotkaniu uczestniczyło pięćdziesięciu sześciu przedstawicieli wszystkich ośrodków badawczych w kraju, zajmujących się tematyką konferencji. Uczestnicy reprezentowali wyższe uczelnie techniczne (Politechniki: Białostocką, Częstochowską, Koszalińską, Łódzką, Poznańską, Wrocławską oraz Akademię Górniczą w Krakowie), uniwersytety (Przyrodniczy w Lublinie, Technologiczno-Przyrodniczy

w Bydgoszczy, Warmińsko-Mazurski w Olsztynie, Opolski i Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie), placówki naukowo-badawcze (Morski Instytut Rybacki w Gdyni) oraz przemysł (Ceramika Paradyż Sp. z o.o. w Opocznie, Instytut Nawozów Sztucznych w Puławach).



Z uczestników zagranicznych gościliśmy czterech pracowników Czeskiego Uniwersytetu Technicznego w Pradze. Oprócz doświadczonych, starszych pracowników naukowych w konferencji znaczny udział stanowili młodszy uczestnicy, w tym doktoranci, którzy przedstawiali wyniki badań przysyłanych prac doktorskich.

Na VI Ogólnopolskiej Konferencji *Operacje mechaniczne inżynierii procesowej* przedstawione zostały własne, oryginalne prace uczestników. Związane one były z następującymi dyscyplinami naukowymi: inżynierią procesową, inżynierią mineralną oraz inżynierią i technologiami rolno-spożywczymi. Tematyka prezentowanych prac dotyczyła głównie przetwórstwa materiałów ziarnistych (rozdrabnianie, aglomeracja, klasyfikacja ziarnowa), zagadnień hydrodynamicznych w aparatach (mieszalniki, odstojniki, kadzie wirowe), jak też badań podstawowych charakteryzowania materiałów ziarnistych i układów wielofazowych.

Prace prezentowane dotyczyły zagadnień zarówno czysto naukowych, takich jak modelowania matematycznego poszczególnych procesów, weryfikacji postawionych hipotez roboczych, jak również zagadnień czysto praktycznych, np. opracowania konstrukcji poszczególnych aparatów czy doboru optymalnych parametrów ich pracy. Streszczenia wszystkich prac prezentowanych na konferencji są dostępne na

stronie oficjalnej konferencji: <http://wipos.p.lodz.pl/mechop>, a pełne teksty, po dwóch pozytywnych recenzjach, wykonanych przez członków Komitetu Naukowego Konferencji, zostały opublikowane w języku polskim i angielskim, w czasopiśmie *Inżynieria i Aparatura Chemiczna* [52 (44), nr 3, 2013].

Konferencja była miejscem żywych dyskusji uczestników i przyczyniła się do zacieśnienia kontaktów między reprezentantami różnych dziedzin nauki i przemysłu. Podczas obrad Komitetu Naukowego Konferencji, które odbyły się w drugim dniu spotkania, ustalono, że kolejna, VII Ogólnopolska Konferencja "*Operacje mechaniczne inżynierii procesowej*", odbędzie się w 2016 roku, a ze względu na wysoki poziom organizacyjny tegorocznej Konferencji, jej organizację ponownie powierzono Katedrze Aparaturze Procesowej Politechniki Łódzkiej. Do zobaczenia za trzy lata.

Prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun

XLI Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN INNOWACYJNOŚĆ w NAUCE O ŻYWNOCI I ŻYWIENIU

W dniach 2 – 3 lipca 2013 roku, w Krakowie, odbyła się XLI Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN „*Innowacyjność w Nauce o Żywności i Żywieniu*”, której organizatorami byli: *Komitet Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk, Wydział Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. H. Kołłątaja w Krakowie oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności – Oddział Małopolski.*

Sesje Naukowe organizowane przez Komitet Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk mają charakter cykliczny. Od 2007 r. organizowane są one, co dwa lata, przez krajowe ośrodki akademickie, zajmujące się nauką o żywności. Celem XLI Sesji, było stworzenie forum do prezentacji najnowszych prac oraz osiągnięć naukowych i technologicznych w dziedzinie technologii żywności, żywienia człowie-

ka, jak również wymiana poglądów i doświadczeń pracowników jednostek naukowych oraz przedstawicieli przemysłu spożywczego. Tematyka spotkania obejmowała: nowoczesne techniki i technologie w przetwórstwie i utrwalaniu żywności, żywność fermentowaną i napoje, nowe trendy w żywieniu człowieka, a także bezpieczeństwo i jakość żywności i żywienia.

Najnowsze doniesienia naukowe, zaprezentowano w dwóch równoległych sekcjach w postaci 43 referatów, w tym wygłoszono 5 wykładów plenarnych. Uczestnicy Sesji przedstawili również 214 posterów obrazujących wyniki prac naukowo – badawczych.

Mgr inż. Monika Sterczyńska

Międzynarodowa Konferencja Naukowa CIGR TRENDS IN AGRICULTURAL ENGINEERING

Konferencja odbyła w dniach 3 – 6 września 2013 roku. Jest ona jedną z cyklu konferencji międzynarodowych, pod patronatem CIGR (International Commission of Agricultural and Biosystems Engineering – Międzynarodowe Stowarzyszenie Inżynierii Rolniczej), które odbywają się w różnych ośrodkach akademickich i różnych miastach na świecie. Tym razem, organizatorem był zespół z Uniwersytetu Przyrodniczego w Pradze (Czech University of Life Science Prague). W programie konferencji wydzielono 6 sekcji problemowych:

- A: Precision Farming;
- B: Energy Sources;
- C: Physical Methods in Agriculture;
- D: Agricultural Engineering;
- E: Soil Management and Protection;
- F: The Others.

W konferencji uczestniczyło 165 osób z całego świata, w tym 19 uczestników z Polski.

Konferencja rozpoczęła się 3 września (środa), po południu, otwarciem konferencji i zwiedzaniem laboratoriów Uniwersytetu. W tym pokazano mini browar eksperymentalno – doświadczalny. Program konferencji realizowany był w dwóch sesjach plenarnych, rozpoczynających drugi i trzeci dzień konferencji, w sesjach sekcyjno – problemowych oraz dwóch sesjach posterowych. Niezbyt liczne były referaty z obszaru inżynierii spożywczej. Przykładowe prezentowane prace z zakresu inżynierii przetwórstwa spożywczego obejmowały tematykę:

- The trend of oil palm production in Ghana (*Trendy w produkcji oleju palmowego*), (Ghana);
- Energy requirement and color characteristics of cabbage leavens during convective and microwave drying (*Zmiana koloru w procesie suszenia konwekcyjnego i mikrofalowego kapusty*), (Turcja);
- Modeling of drying of sweet majoram leaves (*Modelowanie suszenia majeranku*), (Iran);

– Metod and equipment for producing bone less carp filletes (*Mechanizacja obróbki mechanicznej karpia w aspekcie poprawy jakości płątowania*), (Polska);
– Polyoptimization of cleaning conditions for the pipe systems and plate heat exchangers by CIP method (*Aspekty energetyczne i jakościowe procesu mycia instalacji przemysłowych*), (Polska).

Nawiązano kontakt z Prof. Jaromirem Volfem z Uniwersytetu Praskiego, w tym wyraził On zgodę na współpracę i na uczestniczenie w Komitecie Naukowo – Programowym naszego czasopisma Inżynieria Przetwórstwa Spożywczego. Przeprowadzono również rozmowę z Prof. Da-Wen Sun (przewodniczącym CIGR, profesorem Uniwersytetu w Dublinie, redaktorem naczelnym „*Food and Bioprocess Technology*”). Zaprezentowano nasze czasopismo IPS. Z akceptacją przyjęta została formuła naszego czasopisma. Profesor

wyraził zgodę na udział w Radzie Naukowej – Programowej i kierowanie do nas artykułów naukowych.

Uniwersytet, gdzie odbywały się obrady, ulokowany jest w peryferyjnej dzielnicy Pragi (Suchdol). Budynek Uniwersytetu rozlokowane są swobodnie, na dużym obszarze. Stanowią istotny element akademickiej dzielnicy.

Pobytek na konferencji umożliwił również poznanie Pragi od strony atrakcji turystycznych. Ostatni dzień konferencji (piątek) miał program turystyczny. Atrakcyjną była kolacja, na statku wycieczkowo – restauracyjnym, w trakcie rejsu po Wełtawie i możliwość oglądania po zmroku podświetlonych zabytków Pragi.

Prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun

MIR-PIB na II Międzynarodowej Konferencji Karpiovej we Wrocławiu

W dniach 12 – 13 września 2013 r., we Wrocławiu, odbyła się II Międzynarodowa Konferencja Karpiovej. Uczestniczyło w niej ponad 160 hodowców ryb karpiovej, naukowców oraz przedstawicieli ministerstw odpowiedzialnych za akwakulturę z 13 krajów, w tym m.in. z Polski, Niemiec, Czech, Węgier, Litwy, czy Ukrainy. Referaty przedstawiane przez prelegentów, na bieżąco były tłumaczone na języki: angielski, niemiecki, rosyjski i polski.

Prezentacje, przedstawiane na konferencji, dotyczyły m.in. zagadnień:

- hodowlanych, np. dobrostanu karpia;
- prawnych, np. ramowej dyrektywy wodnej;
- finansowych, np. finansowania polskiego sektora karpiovej;
- a także przetwórczych.

Karp jest oferowany konsumentom, głównie, jako ryba żywa. Trend ten w ostatnich latach jednak bardzo się zmienia. Konsumenty, coraz częściej poszukują na rynku produktów z karpia. W nawiązaniu do tych zmian Olga Szulecka, z Zakładu Technologii i Mechanizacji Przetwórstwa Morskiego Instytutu Rybackiego – Państwowego Instytutu Badawczego, przedstawiła podczas konferencji referat pt. „Przetwórstwo karpia w praktyce”, w którym omówione zostały maszyny do przetwórstwa ryb karpiovej.

Konferencji towarzyszyły również stoiska z urządzeniami i wyposażeniem do hodowli i przetwórstwa karpia. Morski Instytut Rybacki – Państwowy Instytut Badawczy zaprezentował dwie maszyny: odgławiarkę ryb karpiovej cięciem okołoskrzelowym oraz stołową przecinarkę do ości w filetach ryb karpiovej (Fot. 1). Prezentowane maszyny zostały opracowane w ramach projektu „Kompleksowy system przetwarzania karpia na nowoczesne produkty spożywcze i paszowe”, realizowanego przez Politechnikę Koszalińską we współpracy z Morskim Instytutem Rybackim – Państwowym Instytutem Badawczym. Projekt ten jest finansowany z Programu Operacyjnego „Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007–2013”.



Fot. 1. Stoisko MIR-PIB podczas II Międzynarodowej Konferencji Karpiovej we Wrocławiu

Photo 1. The NMFRI stand on the 2nd International Carp Conference in Wrocław

Maszyny spotkały się z bardzo dużym zainteresowaniem zarówno krajowych i zagranicznych hodowców ryb karpiovej, jak i naukowców z krajów sąsiadujących, którzy potwierdzali, iż przyszłość w rozwoju produkcji karpia stanowi jego przetwórstwo.

Organizatorzy konferencji wyrazili nadzieję, że wydarzenie, jakim była II Międzynarodowa Konferencja Karpiovej, na trwałe wpisze się w kalendarz konferencji dla środowisk akwakultury. Jest to bowiem miejsce, w którym hodowcy i osoby związane z akwakulturą z różnych krajów mogą nie tylko spotkać się, ale także ustalić np. wspólne stanowisko wobec wprowadzanych zmian do licznych przepisów prawnych.

Olga Szulecka

II Sympozjum Naukowe DROBNOUSTROJE – TRADYCJA i NOWOCZESNOŚĆ w PRODUKCJI i UTRWALANIU ŻYWNOSCI



Wydziału Nauk o Żywności SGGW oraz Oddział Warszawski

W dniach 4 – 6.09.2013r. w Ośrodku Szkoleniowo-Wypoczynkowym SGGW Marymont w Kirach, koło Zakopanego, odbyło się II Sympozjum Naukowe „Drobnoustroje – tradycja i nowoczesność w produkcji i utrwalaniu żywności”.

Organizatorem Sympozjum była *Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Żywności*

Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności. Wśród uczestników znaleźli się pracownicy oraz doktoranci Wydziału Inżynieryjno-Ekonomicznego Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego w Warszawie, Wydziału Medycyny Weterynaryjnej Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Instytutu Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie oraz Wydziału Nauk o Żywności Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Obradom, dyskusji i wymianie poglądów towarzyszyła miła i przyjazna atmosfera oraz słoneczna pogoda, zachęcająca w wolnych chwilach do spacerów i wypraw w góry.

Dr inż. Anna Chlebowska - Śmigiel

XVIII Ogólnopolska Konferencja Naukowa POSTĘP w INŻYNIERII ŻYWNOSCI

W dniach 11 – 14 września 2013 roku, w Krasiczynie, odbyła się XVIII-ta Ogólnopolska Konferencja Naukowa nt. „Postęp w Inżynierii Żywności”, zorganizowana przez *Polskie Towarzystwo Inżynierii i Techniki Przetwórstwa Spożywczego SPO-MASZ*. Współpracę z Towarzystwem, w ramach organizacji konferencji, podjęła *Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych, Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz Wydziału Inżynierii Produkcji Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, Sekcja Techniki w Przetwórstwie rolno-spożywczym Komitetu Techniki Rolniczej i Europejska Szkoła Wyższa w Sopocie*. Uroczystego otwarcia konferencji, dokonał prof. dr hab. Józef Grochowicz dr h.c. Podczas konferencji wygłoszono 5 referatów plenarnych oraz 73 doniesienia, w których prezentowano wyniki badań przygotowywanych do dalszych prac naukowych. Wszystkie prace były referowane, ponieważ taka jest tradycja organizacji konferencji. Do udziału w Konferencji zgłosiło się 82 osoby, reprezentujące różne jednostki naukowe, tj.: Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Politechnikę Koszalińską, Politechnikę Poznańską, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie, Uniwersytet Rolniczy im. Hugo Kołłątaja w Krakowie, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Instytut Zootechniki PIB Krajowe Laboratorium Pasz, Akademię Górniczo-Hutniczą w Krakowie, Politechnikę Białostocką, Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy im. J. i J. Śniadeckich w Bydgoszczy, Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Przemysłowy Instytut Maszyn Rolniczych, Europejską Wyższą Szkołę w Sopocie oraz przedstawiciele przemysłu m.in. GAMA Pławgo& Zawisza Sp. Jawna Koszalin oraz Biuro Technologiczno-Marketingowe TTM Brzeziny.

Tematyka wystąpień obejmowała zagadnienia związane z: fizycznymi i funkcjonalnymi właściwościami surowców i produktów spożywczych, teorią jednostkowych operacji i procesów, problemami konstrukcji zespołów roboczych maszyn i aparatów, zagadnieniami eksploatacji maszyn, gospodarki energią, automatyzacją, techniką opakowań żywności, systemami jakości i kontroli, ochroną środowiska w przemyśle spożywczym i inżynierią gastronomiczną.

Doniesienia zostały podzielone w sekcje tematyczne, które równocześnie odbywały się w dwóch salach.



Przedstawione prace będą opublikowane w następujących czasopismach:

- Inżynieria Rolnicza: Komitet Techniki Rolniczej PAN, Polskie Towarzystwo Inżynierii Rolniczej;
- Nauki Inżynierskie i Technologie: Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu;
- ACTA TechnicaAgraria: Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie;
- IPS – Inżynieria Przetwórstwa Spożywczego: Polskie Towarzystwo Inżynierii i Techniki Przetwórstwa Spożywczego SPOMASZ;
- Technical Science: Wydawnictwo UWM Olsztyn.



Podczas uroczystej kolacji uczczono 45 lecie pracy zawodowej oraz 70 lecie urodzin prof. dr hab. Włodzimierza Dolaty.

W dniu 12 września 2013 r. odbyło się zebranie Polskiego Towarzystwa Inżynierii i Techniki Przetwórstwa Spożywczego SPOMASZ, podczas którego poruszano najważniejsze sprawy organizacyjne i wydawnicze czasopisma IPS. Sprawozdanie z działalności Towarzystwa przedstawił Prezes dr hab. Kazimierz Zawisłak prof. UP, a sprawozdanie finansowe przewodniczący Komisji Rewizyjnej – prof. dr hab. Marian Panasiewicz.

Jako organizatorzy XVIII-tej Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej „Postęp w Inżynierii Żywności” pragniemy po-

dziękować wszystkim uczestnikom za czynny udział w obradach konferencji. Dziękujemy również za stworzenie niepowtarzalnej atmosfery podczas całego pobytu w Krasiczynie i mamy nadzieję, że nasze spotkanie stworzyło szansę spotkania wielu interesujących osób, a nawiązane kontakty zaowocują współpracą naukową na dalsze stopnie naukowe oraz wysoko punktowane publikacje.

Sponsorami Konferencji byli: SPOMASZ Zamość, TTM Brzeziny Biuro Technologiczno-Marketingowe i Spółdzielnia Mleczarska SPOMLEK Radzyń Podlaski.

Dr inż. Paweł Sobczak

KALENDARIUM KONFERENCJI

VI Międzynarodowe Sympozjum Naukowe „Zarządzanie Technika i Procesami w Rolnictwie”

Lublin, 20 – 22 listopad 2013

Organizatorzy:

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie (UP), Wydział Inżynierii Produkcji, Katedra Eksploatacji Maszyn i Zarządzania Procesami Produkcyjnymi, Walloon Agricultural Research Centre, Agricultural Engineering Department Gembloux, Marszałek Województwa Lubelskiego, Polskie Towarzystwo Inżynierii Rolniczej Oddział Lublin

Tematyka Konferencji:

- techniki i procesy produkcyjne w standardach rolnictwa zrównoważonego;
- biomasa i jej energetyczne zagospodarowanie w standardach rolnictwa zrównoważonego;
- ochrona roślin w standardach rolnictwa zrównoważonego;
- zarządzanie techniką w produkcji roślinnej i zwierzęcej;
- zarządzanie produkcją biomasy;
- ochrona roślin i aplikacja agrochemikaliów;
- redukcja kosztów i nakładów materiałowo energetycznych;
- zarządzanie glebą;
- ergonomia i organizacja pracy;
- rolnictwo zrównoważone w UE;
- edukacja inżynierska w rolnictwie.

XXXVIII Międzynarodowe Seminarium Naukowo Techniczne „Chemistry for Agriculture”

Karpacz, 1 – 4 grudnia 2013

Organizatorzy:

Instytut Technologii Nieorganicznej i Nawozów Mineralnych Politechniki Wrocławskiej, Instytut Nawozów Sztucznych w Puławach, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu Centrum Naukowo-Badawcze Chemii, Agrochemii i Ochrony środowiska AGROPHOS we Wrocławiu, PTChem

Tematyka Konferencji:

- chemia – badania podstawowe;

- technologia chemiczna: nawozy mineralne fosforany paszowe i inne dodatki;
- chemia rolna, przemiany składników nawozowych w glebie ich przyswajalność przez rośliny;
- problem fosforu i azotu w ochronie środowiska;
- ekotoksykologia – wybrane problemy;
- nowe metody i technologie produktów chemicznych stosowanych w rolnictwie;
- wpływ produktów chemicznych na produkcję roślinną i zwierzęcą;
- metale ciężkie w rolnictwie;
- obieg metali w środowisku przyrodniczo-rolniczym;
- utylizacja odpadów;
- ochrona środowiska;
- biotechnologia dla rolnictwa.

Innowacje w Zarządzaniu i Inżynierii Produkcji

Zakopane, 23 – 25 luty 2013

Organizatorzy:

Polskie Towarzystwo Zarządzania Produkcją, Komitet Inżynierii Produkcji PAN, Katedra Zarządzania i Inżynierii Produkcji Politechniki Opolskiej; Regionalne Centrum Transferu Wiedzy i Technologii Innowacyjnych – PWSZ w Nysie, Stowarzyszenie Inżynierów i Techników Mechaników Polskich

Tematyka Konferencji:

- innowacyjność procesów i produktów;
- efektywność, produktywność i organizacja przedsiębiorstw;
- organizacja procesów produkcyjnych;
- zarządzanie produkcją, harmonogramowanie zleceń produkcyjnych;
- inżynieria procesów wytwarzania;
- zarządzanie projektami produkcyjnymi i usługowymi;
- logistyka, łańcuchy dostaw;
- zarządzanie wiedzą, systemy wspomaganie podejmowania decyzji;
- inżynieria jakości produkcji i usług;
- techniki informatyczne w zarządzaniu przedsiębiorstwem i inżynierii produkcji.

Opracowała: Katarzyna Szczepańska

TARGI POLAGRA' 2013

54 000 zwiedzających, blisko 1 000 wystawców z 32 krajów, kilkadziesiąt Złotych Medalii MTP – tak najkrócej można podsumować minioną edycję aż 6 wydarzeń targowych, których wspólnym mianownikiem była branża spożywcza i wszystko to, co z nią związane.

W dniach 23 – 26 września 2013 roku, przedstawiciele branży spożywczej wzięli udział w dorocznym święcie przemysłu, który dla polskiej gospodarki jest nie tylko strategicznym, ale i wyjątkowo ważnym. Wspomnił o tym sam Stanisław Kalemba, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi podczas konferencji prasowej, poprzedzającej uroczystą galę otwarcia Targów. *Polski sektor rolno-spożywczy jest jednym z najmocniejszych w Unii Europejskiej. Należymy do największych producentów żywności. Jesteśmy największym w Europie producentem jabłek, pieczarek. Zajmujemy drugie miejsce w produkcji żyta i ziemniaków – powiedział. Jak podkreślił, między 2003, a 2012 rokiem, eksport towarów rolno-spożywczych wzrósł 4,5-krotnie. W ubiegłym roku, jego wartość wynosiła blisko 18 mld euro. To świadczy o zmianach, jakie się dokonały w polskich gospodarstwach, na polskiej wsi, ale także w sektorze rolno-spożywym, gdzie zainwestowano środki pomocowe. Spowodowało to, że mamy jedne z najnowocześniejszych technologii w Europie. Ten sektor ma dynamikę, jakiej nie dorównuje żadna inna gałąź gospodarki.*



Tegoroczne Targi POLAGRA FOOD, – największe w tej części Europy targi wyrobów spożywczych, nie oparły się nurtowi żywności ekologicznej, która stała się jednym z wiodących tematów wydarzenia. *Targi branżowe, w tym POLAGRA FOOD, nie odzwierciedlają obowiązujących trendów, ale je kreują, zapowiadają i wprowadzają – mówi Donata Paszkiewicz, dyrektor projektu. Dlatego też, dominację żywności ekologicznej traktować należy przez pryzmat jej dostępności i popularności. Producenci zgodnie twierdzą, że wkrótce nie będzie ona objawem luksusu, ale powszednią troską o dobre samopoczucie – dodaje.*

Nieziemiennie, najważniejszym czynnikiem integrującym targowych gości, zarówno zwiedzających, jak i wystawców, jest biznes. Mając tego świadomość, organizatorzy POLAGRY FOOD zorganizowali cykl spotkań matchmakingowych, których celem było poznanie możliwości polskich eksporterów oraz potrzeb importerów, z takich krajów, jak Wietnam, Libia, Egipt, Indie, Malezja, Algieria czy Grecja, Jemen, Argentyna, Kanada, Kazachstan i Liban. *Kontakty biznesowe, które stanowią sedno wydarzeń targowych, pozytywnie wpływają na rozwój kontrahentów otwartych na nowe możliwości. My z kolei, mamy pełną świadomość, że wpływamy w ten sposób na rozwój całej branży. Zapraszamy przedstawicieli sklepów, sieci handlowych, hurtowni i dystrybutorów. Jednym słowem kadrę zarządzającą wyższego szczebla, aby rozmowy osiągały jak najwyższy stopień profesjonalizmu – stwierdza Donata Paszkiewicz.*

Profesjonalnie o branży wyrobów spożywczych mówiono również podczas wydarzeń towarzyszących, które w tym roku były wyjątkowo atrakcyjne. Na szczególną uwagę zasłużyły XIX Forum Rzeźników i Wędliniarzy oraz Euro-

pejski Kongres Cukrowy, podczas którego debatowano na temat otoczenia prawnego i ekonomicznego rynku cukru w Polsce i Europie. Podczas tegorocznych Targów POLAGRA FOOD przyznano łącznie ponad 39 nagród, a konkretnie 28 Złotych Medalii MTP oraz 11 wyróżnień stoisk AcanthusAureus. Kolejna edycja już 29.09 – 02.10. 2014.

Magdalena Jastrzębska



Kolejna edycja Międzynarodowych Targów Gastronomii POLAGRA-GASTRO była doskonałą okazją do zapoznania się z szeroką ofertą wystawców, na stoiskach, na których nie brakowało wyposażenia i sprzętu zaplecza kuchennego, wyposażenia sal restauracyjnych oraz barów, wszelkiego rodzaju akcesoriów ze sprzętem kawowym włącznie.

POLAGRA-GASTRO, to marka, której siłą jest profesjonalizm organizatorów, infrastruktura i strategia promocyjna. Doceniają ją obecni podczas wydarzenia liderzy rynkowi, którzy bezsprzecznie przyciągają coraz liczniejsze grono zwiedzających – mówi Donata Paszkiewicz, dyrektor projektu. Zwiedzający uczestniczą w Targach również przez wzgląd na program imprez towarzyszących, wśród których najważniejszą w tym roku był Kulinarny Puchar Polski – podkreśla.

Targi słyną z wyjątkowej dbałości o sektor kawowy i szerzenie profesjonalnej wiedzy wśród odwiedzających wydarzenia specjalistów z branży. Dlatego też, uczestnicy wydarzenia mogli skorzystać z szerokiej palety organizowanych pokazów, szkoleń i warsztatów. Wśród nich warto wskazać na Eliminacje Mistrzostw Polski Barista 2014, Regionalne Mistrzostwa CupTasting, czy biznesową debatę na temat sukcesu kawiarni life style'owych. Tegorocznym Złotym Medalistą POLAGRY-GASTRO został masterBAR firmy Komat. Nagrody AcanthusAureus trafiły zaś do firm Dora Metal, Komat oraz Uno Espresso (materiały/źródło MTP).

Ewa Kozłowska



Targi POLAGRA TECH tworzyły w tym roku Salon Technologii Mięsnych oraz Salon Technologii Spożywczych. W ramach pierwszego Salonu, przedstawione zostały najnowsze maszyny i urządzenia dla branży mięsnej, które podziwiać można było w ruchu, a nawet w postaci całych linii produkcyjnych. W połączeniu z prezentacją gotowych wyrobów mięsnych przez wystawców, czterodniowa ekspozycja stworzyła swoiste święto branży mięsnej, przedstawiając najnowszą i najbardziej kompleksową ofertę skierowaną do tego sektora. Salon Technologii Spożywczych przedstawił bogatą ofertę, skierowaną do branży owocowo-warzywnej, makaronowej i napojów. Ekspozycja obejmowała aparaturę kontrolno-pomiarową, wagi, urządzenia i technologie z zakresu chłodnictwa, transportu oraz BHP.

Interesującym wydarzeniem okazała się konferencja „Polski przemysł mięsny na rynkach europejskich i światowych”, z udziałem przedstawicieli agencji rządowych – Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Agencji Rynku Rolnego, Głównego Inspektora Weterynarii oraz Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Podczas targów istniała także możliwość skorzystania z porad i wiedzy specjalistów z branży chłodniczej i gospodarki odpadami. W ramach Punktu Konsultacyjnego współorganizowanego z miesięcznikiem „Chłodnictwo i Klimatyzacja”, można było podjąć tematy dotyczące m.in. technologii chłodniczych – to odpowiedź na nurtujące pytania i nieścisłości związane z pracami w Parlamencie Europejskim oraz w Polsce nad nową ustawą dotyczącą stosowania czynników chłodniczych, powszechnie wykorzystywanych w przemyśle mięsnym oraz spożywczym w instalacjach chłodniczych. Z kolei Polska Regionalna Sekcja EHEDG wywołała temat współczesnych problemów dotyczących bezpieczeństwa i higieny w produkcji żywności.

Kolejna okazja, aby zobaczyć najnowsze rozwiązania technologiczne, czy też porozmawiać o nurtujących branżę tematach w takiej samej konfiguracji targów POLAGRA już za dwa lata. W przyszłym roku natomiast, w dniach 28.09 – 02.10 2014 r., prezentowane będą technologiczne nowinki skierowane do branży piekarskiej, cukierniczej i lodziarskiej w ramach Salonu Technologii Piekarskich i Cukierniczych, natomiast kolejnego dnia (tj. 29.09.2014r), dołączy Salon Technologii Spożywczych, w ramach którego nie zabraknie oferty dla przedstawicieli pozostałych branż spożywczych (materiały/źródło MTP).

Ewa Kozłowska



Na Targach PAKFOOD swoją ofertę przedstawiło 130 wystawców z Polski i z zagranicy. Uwagę zwiedzających skupili głównie dzięki nowościom produktowym, wśród których znalazły się m.in.: etykieciarki, czytniki, manipulatory, etykiety i maszyny pakujące. Wśród wystawców, znajdował

się również laureat Złotego Medalu MTP, firma RADPAK. Podczas uroczystej gali otwarcia, trzem wystawcom, przyznano statuetkę AcanthusAureus 2013, za najlepiej przygotowane stoisko. Wyróżnienie trafiło do firm: NOMATECH, Silny&Salamon oraz VELTEKO.

Oprócz możliwości spotkania kluczowych na rynku producentów i dostawców opakowań, zwiedzający Targi PAKFOOD mieli okazję uczestniczyć w konferencjach organizowanych przez Polską Izbę Opakowań. Uczestnicy seminarium pt. „Kierunki i warunki rozwoju przemysłu opakowań w Polsce”, dowiedzieli się, jakie czynniki determinują rozwój przemysłu i rynku opakowań. Poznali badania naukowe wspierające rozwój tej branży, a także bieżące zagadnienia dotyczące ochrony prawnej wzornictwa. Równie interesująco wybrzmiało seminarium dotyczące opakowań do żywności, gdzie omówiono wymagania w świetle przepisów prawa, rolę opakowań w kształtowaniu jakości, a także metody przedłużania okresu przydatności, poprzez stosowanie opakowań aktywnych.

Zarówno Targi PAKFOOD, jak i cały blok Polagra, zaliczyć można do wyjątkowo udanych. Z biznesowego punktu widzenia, najważniejsze jest to, że od wielu lat udaje się zachować bardzo profesjonalny wymiar wydarzeń, podczas których próżno szukać osób przypadkowych. *Wielkim sukcesem jest także efekt naturalnej synergii sektora opakowań oraz przemysłu spożywczego* – stwierdza Joanna Kucharska, dyrektor projektu.

Wśród zwiedzających, tradycyjnie spotkać można było głównie profesjonalistów, którzy z zainteresowaniem zapoznawali się z propozycjami wystawców, nierzadko składając zamówienia na gotowe produkty lub ich testowanie. Dużym atutem tegorocznych targów była obecność gości zagranicznych, szczególnie z Rosji, Ukrainy, czy Litwy. Nie zabrakło również przedstawicieli Europy Zachodniej, którzy w polskiej branży opakowaniowej upatrują optymalizacji kosztów, a jednocześnie unikatowych rozwiązań (materiały/źródło MTP).

Ilona Rosiak

Targi SyMas

V edycja Targów Obróbki, Magazynowania, Transportu i Logistyki Materiałów Sypkich i Masowych SyMas oraz IV edycja Targów Utrzymania Ruchu, Planowania i Optymalizacji Produkcji MAINTENANCE, odbyła się 2 i 3 października 2013 r., w Hali Targów w Krakowie.

Z całą pewnością możemy stwierdzić, że targi SyMas i Maintenance na dobre wpisały się w kalendarz przemysłowych imprez branżowych. W porównaniu z ubiegłoroczną edycją, znacznie wzrosła liczba wystawców, a także różnorodność imprez towarzyszących. Co za tym idzie, tegoroczna edycja przyciągnęła również większe grono odwiedzających. Wystawcy zgodnie podkreślają – targi odwiedzili branżowi goście, profesjonalści, którzy wiedzą, czego szukają i w jakim celu przyszli na targi. Były to, w większości, osoby podejmujące kluczowe decyzje w przedsiębiorstwach, a przez to, mające wpływ na kwestie związane z zakupem nowego sprzętu czy wdrażaniem nowoczesnych technologii. W tym właśnie tkwi sukces targów SyMas i Maintenance.

W tym roku, na stoiskach, swoją ofertę prezentowało niemal 120 firm, a więc po raz kolejny więcej, niż w roku ubiegłym. Wśród oferty wystawców, można było zobaczyć między innymi: urządzenia do transportu, przeładunku i magazynowania, aparaturę kontrolno-pomiarową, elektronikę systemów ważących, osuszacze i filtry powietrza, dmuchawy, sprężarki, silosy i magazyny, suszarnie, odsiewacze wibracyjne, przenośniki, podajniki, dozowniki, wagi, mieszarki, suszarki, granulatory, separatory, młyny, kruszarki, prasy, odpylacze przemysłowe, środki smarne oraz rozwiązania w zakresie BHP. W ramach *Strefy Outsourcingu*, wystawcy prezentowali usługi serwisu urządzeń, wdrażania przemysłowych systemów IT, czyszczenia przemysłowego,

relokacji urzędzeń przemysłowych, usług doradczych oraz szkoleniowych w zakresie utrzymania ruchu.

Nowością podczas tegorocznej edycji była *Strefa ATEX*, w której wystawcy zaprezentowali urządzenia oraz podzespoły stosowane w strefach zagrożonych wybuchem, jak również usługi dla firm używających tego typu urządzeń. Jedną z atrakcji, prezentowanych w ramach strefy, był pokaz systemów tłumienia wybuchu, podczas którego aktywowano butlę HRD, czyli rodzaj specjalnej, niezwykle szybkiej gaśnicy.

W ramach targów MAINTENANCE, swoją kontynuację miał projekt szkoleniowy pod nazwą *Jesienna Szkoła Utrzymania Ruchu*, który cieszył się bardzo dużym zainteresowaniem ze strony słuchaczy. Głównym tematem szkolenia były dobre praktyki produkcyjne i inżynierskie w działach produkcji i utrzymania ruchu.

Targom SyMas, jak co roku, towarzyszyła kolejna edycja Ogólnopolskiej Konferencji: „*Nowoczesne Technologie w Branży Materiałów Sypkich*”, organizowana we współpracy z czasopismem Powder&Bulk. Na konferencji nie zabrakło prelekcji pracowników naukowych największych polskich uczelni technicznych, jak również prezentacji praktycznych dotyczących instalacji obróbki, transportu, mielenia i granulowania materiałów sypkich.

Tradycyjnie przez cały czas trwania targów odbywały się bezpłatne seminaria learnShops™, w ramach których, przedstawiciele firm prezentowali najnowsze rozwiązania i technologie. Seminaria, jak zawsze, cieszyły się niesłabnącym zainteresowaniem gości ze względu na różnorodność pre-

zentowanych tematów: od mieszania, konfekcjonowania, ważenia i przetwarzania materiałów sypkich, poprzez outsourcing utrzymania ruchu, aż do urządzeń wykorzystywanych w strefach zagrożonych wybuchem.

Z uwagi na połączenie targów SyMas i MAINTENANCE, a także szeroką tematykę obejmującą targi, oferta prezentowana na stoiskach zyskała sobie uznanie pośród przedstawicieli wielu gałęzi przemysłu, w tym między innymi chemicznej, farmaceutycznej, spożywczej, wydobywczej, budowlanej, rolniczej, metalurgicznej i elektromaszynowej. Targi odwiedzili również przedstawiciele kadry naukowej. Wśród odwiedzających zdecydowaną większość stanowili właściciele i prezesi zakładów przemysłowych, inżynierowie, technolodzy i kierownicy produkcji oraz specjaliści ds. technicznych i utrzymania ruchu nie tylko z Polski, ale również z Czech, Słowacji, Niemiec, Holandii i Wielkiej Brytanii.

Na przyszłoroczną edycję targów SyMas i MAINTENANCE zapraszamy Państwa 29 i 30 października 2014 r., do nowego obiektu wystawienniczego – Hali Expo Kraków. *Rozpoczęliśmy przyjmowanie zgłoszeń na edycję w 2014 roku – mówi Karol Miernikiewicz, specjalista ds. Organizacji Targów. Cieszy nas fakt, że wystawcy już podczas targów rezerwowali stoiska, co niewątpliwie stanowi o wysokim poziomie tegorocznej imprezy.* Więcej informacji na temat przyszłorocznej edycji targów SyMas i Maintenance już wkrótce na stronie: www.easyfairs.com/pl

Małgorzata Hejnar- Kierownik Działu Marketingu

Targi Kraków 2013

21. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Hoteli i Gastronomii HORECA®, 12. Targi Artykułów Spożywczych i Napojów dla Gastronomii GASTROFOOD® oraz 11. Międzynarodowe Targi Wina w Krakowie ENOEXPO®, to trzy, odbywające się w jednym miejscu i czasie, doskonale dobrane pod względem tematyki targi.

Co roku, w Krakowie, ponad 320 wystawców z kraju i zagranicy prezentuje kompleksową ofertę wyposażenia obiektów noclegowych i gastronomicznych, zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych, a także żywność i napoje oraz wina z całego świata. Kompleks Targów HORECA® to także prezentacja nowości branżowych, innowacyjnych rozwiązań i zaawansowanych technologii. Targi odwiedza ponad 11 000 gości z branży hotelarskiej i gastronomicznej z Polski, Słowacji, Czech i Ukrainy.



W ramach targów odbywają się: Salon Kawy i Herbaty, Salon Produktów Regionalnych, Festiwal Kulinaryny, Konkurs na Najlepszy Produkt dla Hotelarstwa i Gastronomii.

Zakres branżowy Targów HORECA® i GASTROFOOD® obejmował zagadnienia dotyczące:

- wyposażania punktów zbiorowego żywienia;
- urządzeń gastronomicznych, sprzętu chłodniczego;
- artykuły spożywcze i napoje dla gastronomii;
- wyposażenie pokoi hotelowych;
- wyposażania recepcji hotelowych;
- meble dla hoteli, barów i kawiarni;
- elementy dekoracji wnętrz, tekstylia;
- szkło, porcelana, sztucze;
- wyposażenie łazienek i pralni hotelowych;
- systemy komputerowe i oprogramowanie dla hoteli i gastronomii;
- zabezpieczenia antywłamaniowe i przeciwpożarowe;
- sprzęt audiowizualny i telekomunikacyjny;
- środki czystości, urządzenia czyszczące.

Iwona Miliszkiewicz-Bielak

KALENDARIUM TARGÓW

ProdExpo 2013 – 19 Międzynarodowe Targi Spożywcze
Białoruś – Mińsk, listopad 2013

EuropackEuromanut 2013 – Międzynarodowe Targi Opakowań
Lion – Francja, 19 – 21 listopad 2013

Drink-Plus – 2013 Targi Napojów Alkoholowych
Kielce – Polska, 30 listopad – 1 grudzień 2013

GrüneWoche 2014 – Międzynarodowe Targi Żywności, Rolnictwa i Ogrodnictwa
Berlin – Niemcy, 17 – 26 styczeń 2014

BIOVAK 2014 Targi Zdrowej Żywności
Zwolle – Holandia, 22 styczeń 2014

Ingredients Poland Międzynarodowe Targi Składników Spożywczych
Warszawa – Polska, 29 – 31 styczeń 2014

D&M Technology 2014 Targi Technologii Produkcji Nabiału i Mięsa
Warszawa – Polska, 29 – 31 styczeń 2014

ISM 2014 – Międzynarodowe Targi Słodzycy
Kolonja – Niemcy, styczeń 2014

Danubius Gastro 2014 - 21 Międzynarodowe Targi Żywności, Napojów, Maszyn i Sprzętu do Przetwórstwa Żywności oraz Wyposażenia dla Restauracji i Hoteli
Bratysława – Słowacja, 30 styczeń – 2 luty 2014

Foodapest 2014 – Międzynarodowe Targi Żywności, Napojów oraz Przetwórstwa Żywności
Budapeszt – Węgry, luty 2014

THE SOUCE FOOD & DRINK 2014 Targi Żywności i Napojów
Exeter – Wielka Brytania, 5 – 6 luty 2014

WORLD TEA&COFFE EXPO 2014 Targi Herbaty i Kawy
Mumbai – Indie, 6 – 8 luty 2014

Fish International 2014 – Międzynarodowe Targi Branży Rybnej i Owoców Morza
Brema – Niemcy, 9 – 11 luty 2014

PRODEXPO 2014 Moscow Targi Spożywcze
Moskwa – Rosja, 10 – 14 luty 2014

CFIA 2014 – 18 Międzynarodowe Targi Opakowań, Dodatków do Żywności oraz Przetwórstwa
Rennes – Francja, 11 – 13 luty 2014

FRIUT VEGETABLES LOGISTIC 2014 Kiev Targi Branży Owocowo – Warzywnej
Kijów – Ukraina, 11 – 13 luty 2014

THE FOOD AND DRINK TRADE SHOW 2014 Cheltenham Targi Żywności i Napojów
Cheltenham – Wielka Brytania, 24 – 25 luty 2014

Opracowała: Katarzyna Szczepańska