



Konferencja naukowa
Potencjał lubelskiego środowiska naukowego i biznesowego
w zakresie żywności funkcjonalnej

12 grudnia 2017 r.
Uniwersytet Medyczny w Lublinie, Al. Raławickie 1, aula Auditorium Maximum

PROGRAM KONFERENCJI

9.30 – 10.00 Rejestracja

10.00 – 10.10 Informacje na temat projektu ProVaHealth (Walidacja produktów w zdrowiu) w ramach programu Interreg BSR realizowanego przez Miasto Lublin jako koordynatora Klastra Lubelska Medycyna
Marzena Strok-Sadło, Główny Specjalista Wydziału Strategii i Obsługi Inwestorów UM Lublin

10.10 – 10.25 Dlaczego żywność funkcjonalna może być naszą regionalną specjalizacją?
dr Sławomir Sołtys, Departament Gospodarki i Współpracy Zagranicznej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubelskiego

10.25 – 10.40 Standaryzowany bogato polifenolowy nutraceutyk do zastosowania w profilaktyce chorób neurodegeneracyjnych – studium przypadku
dr hab. Anna Bogucka-Kocka, Katedra i Zakład Biologii z Genetyką, Wydział Farmacji z Oddziałem Analityki Medycznej Uniwersytetu Medycznego w Lublinie, dr hab. Dominik Szwałgiel Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywności Człowieka Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie

10.40 – 10.50 Ekstrakcja nadkrytyczna surowców roślinnych
prof. Edward Rój Instytut Nowych Syntez Chemicznych w Puławach

10.50 – 11.00 Od wyników badań do koncepcji produktu – nauka dla biznesu
prof. dr hab. n. farm. Anna Malm, Wydział Farmacji z Oddziałem Analityki Medycznej Uniwersytetu Medycznego w Lublinie

11.00 – 11.10 Od wyników badań do koncepcji produktu – nauka dla biznesu
dr hab. Agnieszka Wójtowicz Wydział Inżynierii Produkcji, Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie

11.10 – 11.25 Przerwa

11.25 – 11.35 Transtoryna – propozycja zastosowania w suplementach diety/żywności funkcjonalnej
prof. dr hab. n. med. Waldemar Turski, Katedra i Zakład Farmakologii Doświadczalnej i Klinicznej Uniwersytetu Medycznego w Lublinie

11.35 – 11.45 Żywność funkcjonalna – wiedza, kompetencje, doświadczenie
dr hab. Michał Świeca, Katedra Biochemii i Chemii Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie

11.45 – 11.55 Żywność o zaprogramowanych właściwościach prozdrowotnych – od zapotrzebowania rynkowego do realizacji prac B+R
dr inż. Joanna Kobus-Cisowska, dr inż. Maciej Jarzębski, Katedra Technologii Żywności Człowieka Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

11.55 – 12.05 Substancje bioaktywne grzybów jako potencjalne składniki opakowań funkcjonalnych
dr Justyna Sulej, Zakład Biochemii, Wydział Biologii i Biotechnologii, Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej

12.05 – 12.15 Żywność ekologiczna – najlepsza żywność funkcjonalna
prof. dr hab. Ewa Solarska, Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywności Człowieka Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie

12.15 – 12.25 „KROPLA ZDROWIA®” olej o właściwościach prozdrowotnych
prof. dr hab. Jerzy Tys, Instytut Agrofizyki im. Bohdana Dobrzańskiego PAN

12.25 – 12.35 Biolive Innovation Sp. z o.o. – prezentacja profilu firmy
Michał Czelej

12.35 – 12.45 AmerPharma – prezentacja produktów firmy
Mariusz Klementowski

12.45 – 12.55 Neuro Judge – testowanie produktów
dr Michał Wójcik, Blue Fox Sp. z o.o.

12.55 – 13.10 Ekologiczne produkty z Lubelszczyzny na rynku żywności funkcjonalnej
Barbara Szymoniuk – Stowarzyszenie „EkoLubelszczyzna”, Artur Tymiański – BioBerry Poland Sp. z o.o., Sławomir Chmiel – Plantacja Żeń-Szenia, Tomasz Obszański – Barwy Zdrowia

13.10 – 13.20 Żywność funkcjonalna w opinii mieszkańców woj. lubelskiego. Stan aktualny i perspektywy rozwoju
dr n. hum. Błażej Dyczewski, Wyższa Szkoła Nauk Społecznych z siedzibą w Lublinie

13.20 – 14.00 Zakończenie konferencji i dyskusja