

„KARP PO STRONIE INNOWACJI”,

PROGRAM WARSZTATÓW

18 maja 2023

- 10.00 – 10.15 **dr hab. inż. Joanna Tkaczewska, prof. URK**
Inauguracja warsztatów, wprowadzenie
- 10.15 – 10.45 **prof. dr hab. inż. Krystyna Skibniewska**
Tendencje w spożyciu karpia w Polsce
- 10.45 – 11.15 **prof. dr hab. inż. Janusz Guziur**
Problem niesprzedanych karpia wigilijnych: Analiza
- 11.15 – 12.00 **dr inż. Mirosław Kasprzak; dr hab. inż. Piotr Kulawik**
Praktyczne aspekty produkcji żelatyny ze skór karpia
- 12.00 – 12.45 **dr hab. inż. Ewelina Jamróż; dr hab. inż. Marzena Zając**
Praktyczne aspekty produkcji aktywnych powłok
- 12.45 – 13.30 **dr hab. inż. Monika Modzelewska-Kapituła;
dr inż. Katarzyna Tkacz**
Praktyczne aspekty produkcji przetworów z niesprzedanych karpia wigilijnych
- 13.30 – 14.30 **Przerwa obiadowa**
- 14.30 – 15.30 **prof. dr hab. inż. Wacław Mozolewski; dr inż. Paulina Pająk**
Praktyczna ocena organoleptyczna otrzymanych przetworów z karpia

W godzinach **11.00 – 16.00** odbędą się konsultacje z zespołem projektowym na temat praktycznych aspektów wdrażania rezultatów projektu