

**KOMUNIKAT**  
**XXXIII DNI PRZEMYSŁU MIĘSNEGO**  
**p.t. „Aktualne regulacje prawne w odniesieniu do żywności ekologicznej,  
aromatów i dozwolonych substancji dodatkowych”**  
oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne  
**p.t. „Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce”**  
odbędą się w Domu Technika NOT w Warszawie przy ul. Czackiego 3/5, III piętro,  
**w dniu 13 maja 2010 r.**  
Program

Godz. 9 <sup>00</sup> – 10 <sup>00</sup> <b>Sala A</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rejestracja uczestników</li> <li>• Rozwieszenie posterów</li> </ul>
<b>Sala B</b> Godz. 10 <sup>00</sup> - 10 <sup>10</sup> Godz. 10 <sup>10</sup> – 10 <sup>55</sup> Godz. 10 <sup>55</sup> - 11 <sup>40</sup> Godz. 12 <sup>00</sup> – 12 <sup>45</sup> Godz. 12 <sup>45</sup> – 13 <sup>30</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Powitanie uczestników, otwarcie sympozjum i sesji posterowej – <b>Andrzej Borys</b>, Dyrektor Oddziału Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS</li> <li>• Nowe rozwiązania prawne, zasady i warunki organizacyjne w zakresie przetwórstwa i obrotu żywnością ekologiczną – przedstawiciel Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi</li> <li>• Technologiczne możliwości zastosowania bakterii probiotycznych do mięsnych produktów surowych dojrzewających – <b>Zbigniew J. Dolatowski</b>, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, <b>Danuta Kołożyn-Krajewska</b>, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie</li> <li>• Przerwa, dyskusje w ramach sesji posterowej</li> <li>• Doniesienia ustne Firm współpracujących z przemysłem mięsnym i drobiarskim o nowościach technicznych i technologicznych</li> <li>• Nowe przepisy Unii Europejskiej dotyczące aromatów dymu wędzarniczego i dozwolonych substancji dodatkowych - <b>Joanna Gajda-Wyrębek</b>, <b>Jolanta Jarecka</b>, Państwowy Zakład Higieny w Warszawie</li> <li>• Podsumowanie sesji posterowej i zakończenie sympozjum</li> <li>• Przerwa, zdjęcie posterów</li> </ul>
<b>Sala A</b> Godz. 14 <sup>00</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ogłoszenie wyników XXXIII KONKURSU „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym” WIOSNA 2010, w grupie: kiełbas, produktów blokowych, wędlin podrobowych, wyrobów garmazeryjnych, mięs kulinarnych, galarek mięsnych i mięsno-warzywnych, konserw oraz produktów typu „żywność wygodna”</li> <li>• Degustacja nagrodzonych produktów</li> </ul>

Zgłoszenia na XXXIII DNI należy dokonać **do dnia 11 maja 2010 r.** na adres: Oddziału Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS, ul. Jubilerska 4, 04-190 Warszawa, Fax. (0-22) 610-23-66, e-mail: piotr.szymanski@ipmt.waw.pl Formularz zgłoszeniowy dostępny na <http://www.ipmt.waw.pl/> Opłata za uczestnictwo wynosi 250 zł + 22%VAT od osoby lub promocyjnie 100 zł + 22%VAT od osoby z zakładu mającego aktualną umowę w formie know-how lub biorącego udział w KONKURSIE. Wpłaty należy dokonać na konto Instytutu: Bank Pekao S.A. X O. w Warszawie ul. Płowiecka 1/3 67 1240 1095 1111 0000 0336 5564 z podaniem na przelewie „DNI - WIOSNA 2010”. Można również dokonać wpłaty gotówką na miejscu.

Uczestnicy otrzymają certyfikat o udziale w seminarium szkoleniowym. Informacji udzielają: Piotr Szymański, Aneta Plaskota, Piotr Moch, Jakub Kern-Jędrychowski, tel. (0 22) 509-70-27, 509-70-28.

**Serdecznie zapraszamy do uczestnictwa w XXXIII DNIACH PRZEMYSŁU MIĘSNEGO !**