

## **KOMUNIKAT 1**

Koszty uczestnictwa w konferencji wynoszą: **650 zł**, dla członków PTTŻ na podstawie potwierdzenia wpłaty składki członkowskiej za rok 2019 (potwierdzenie proszę przesłać e-mailem) – **600 zł**, dla doktorantów i nauczycieli szkolnictwa zawodowego – **450 zł** i obejmują:

- **udział w obradach,**
- **materiały konferencyjne,**
- **zwiedzanie Zamku w Pieskowej Skale,**
- **udział w uroczystym spotkaniu towarzyskim,**
- **2 obiady i przerwy kawowe.**

**Zgłoszenia tylko w formie elektronicznej poprzez stronę:**

**<http://www.pttzm.org>**

**Uwaga!** Przed spotkaniem towarzyskim istnieje możliwość zwiedzania Zamku w Pieskowej Skale z przewodnikiem (czas ok. 1,5 h). Chętnych prosimy o zadeklarowanie woli zwiedzania zamku z przewodnikiem na etapie zgłoszenia na konferencję.

W ramach jednej opłaty każdemu uczestnikowi przysługuje prawo do prezentacji **1 komunikatu naukowego** (forma ustna - 10 min lub poster), którego jednostronicowe streszczenie ukaże się w materiałach konferencyjnych. Każdy dodatkowy komunikat wymaga dopłaty w wysokości 100 zł. Istnieje możliwość opublikowania **jednej publikacji**, jako rozdziału w recenzowanej monografii wydanej przez Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie (20 pkt./rozdział), pt. „Żywność a oczekiwania współczesnego konsumenta” (objętość pracy do 22 tys. znaków ze spacjami, minimum 20 tys. znaków, koszt 100 zł).

Prace mogą również zostać opublikowane w czasopiśmie „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość” (zgodnie z wymaganiami czasopisma, opłata ponoszona przez Autora/ów).

### ***Kluczowe terminy:***

- Przesyłanie zgłoszeń uczestnictwa i jednostronicowych streszczeń **15 maja 2020 r.**
- Przesłanie tekstu referatów plenarnych i pełnych tekstów artykułów naukowych (drukowanych w monografii) do **29 maja 2020 r.**
- Wpłaty prosimy uiścić do **3 lipca 2020 r.** na konto:

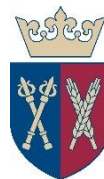
**Oddział Małopolski PTTŻ,**

**PKO BP I Oddział Kraków Nr: 06 1020 2892 0000 5402 0194 3158**

**tytułem: Imię Nazwisko, Żywność XXI**

**Komunikat nr 2 (łącznie z informacją o możliwości noclegów oraz zasadach przygotowania tekstów prac) zostanie wysłany do osób, które zgłoszą udział w konferencji.**

**POLSKIE TOWARZYSTWO  
TECHNOLOGÓW ŻYWNOŚCI  
ODDZIAŁ MAŁOPOLSKI**



**WYDZIAŁ  
TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI  
UNIwersytetu Rolniczego  
IM. HUGONA KOLŁATAJA  
W KRAKOWIE**

**zapraszają na  
XIV Konferencję Naukową  
z cyklu  
„Żywność XXI wieku”**

**pod patronatem  
Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN**

# **ŻYWNOŚĆ A OCZEKIWANIA WSPÓŁCZESNEGO KONSUMENTA**

**Kraków, 17-18 WRZEŚNIA 2020 r.**

Kraków, 17-18 WRZEŚNIA 2020 r.

## Konferencja Naukowa

### „ŻYWNOSĆ A OCZEKIWANIA WSPÓŁCZESNEGO KONSUMENTA”

#### Komitet Honorowy

Prof. dr hab. Teresa Fortuna  
Prof. dr hab. inż. Agnieszka Kita  
Prof. dr hab. inż. Danuta Kołożyn-Krajewska  
Dr hab. inż. Dorota Piasecka-Kwiatkowska prof. UPP  
Prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska  
Prof. dr hab. Tadeusz Sikora  
Prof. dr ing. Jozef Golian

#### Komitet Naukowy

Dr hab. inż. Agnieszka Filipiak-Florkiewicz prof. UR – przewodnicząca  
Prof. dr hab. inż. Jacek Domagała  
Dr hab. inż. Aleksandra Duda-Chodak prof. UR  
Prof. dr hab. inż. Halina Gambuś  
Dr hab. inż. Dorota Gumul prof. UR  
Prof. dr hab. inż. Lesław Juszcak  
Dr hab. inż. Karen Khachatryan prof. UR  
Dr hab. inż. Anna Korus prof. UR  
Prof. dr hab. inż. Teresa Leszczyńska  
Prof. dr hab. inż. Władysław Migdał  
Dr hab. inż. Sławomir Pietrzyk prof. UR  
Dr hab. inż. Anna Ptaszek prof. UR  
Dr hab. inż. Paweł Satora prof. UR  
Prof. dr hab. inż. Krzysztof Surówka  
Dr hab. inż. Mariusz Witczak prof. UR  
Prof. dr hab. inż. Krzysztof Żyła  
Doc. dr ing. Libor Červenka  
Dr ing. Ladislav Staruch

#### Komitet Organizacyjny

Dr hab. inż. Stanisław Kowalski prof. UR – przewodniczący  
Dr hab. Anna Sadowska-Rociek prof. UR – wiceprzewodniczący  
Dr hab. Magdalena Surma prof. UR – sekretarz  
Dr Iwona Drożdż – z-ca sekretarza  
Dr inż. Grzegorz Fiutak - z-ca sekretarza  
Dr Marta Liszka-Skoczylas - skarbnik  
Dr inż. Małgorzata Bączkowicz – skarbnik  
Dr hab. inż. Emilia Bernaś prof. UR  
Dr inż. Anna Dobosz  
Dr hab. inż. Marek Sady  
Dr Łukasz Skoczylas  
Dr inż. Anna Stępień  
Dr inż. Teresa Witczak prof. UR  
Dr Gabriela Zięć

#### Adres Komitetu Organizacyjnego

Konferencja Naukowa „Żywność a oczekiwania współczesnego konsumenta”  
Wydział Technologii Żywności Uniwersytet Rolniczy w Krakowie  
30-149 Kraków, ul. Balicka 122, p. 0.61  
Tel: (012) 662 47 47 – przewodniczący, (012) 662 48 27 - sekretarz  
**Wszelkie pytania oraz prace (streszczenia, teksty do monografii) prosimy kierować na adres e-mail:**

[zywnoscxxi@pttzm.org](mailto:zywnoscxxi@pttzm.org)

Wraz ze zmieniającymi się uwarunkowaniami ekonomicznymi, społecznymi i kulturowymi współczesnego świata ewaluują oczekiwania konsumentów wobec produktów spożywczych. Konsumenti obecnie poszukują żywności nie tylko o wysokiej jakości i właściwościach prozdrowotnych, ale mając na uwadze także poszanowanie środowiska, w którym żywność ta została wyprodukowana, coraz częściej sięgają po produkty od małych, lokalnych dostawców. Nie bez znaczenia dla współczesnego konsumenta są również kwestie związane z bezpieczeństwem zdrowotnym produktów żywnościowych. Zmiany w trendach i preferencjach konsumentów dotyczą także właściwości sensorycznych produktów, stosowanych w procesie produkcji substancji dodatkowych, sposobu przetwarzania i pakowania żywności, czy nawet łatwości jej przygotowania. Wszystkie te aspekty powinny być uwzględnione przez producentów żywności, którzy chcą efektywnie konkurować na rynku i pragną zwiększyć innowacyjność swojego przedsiębiorstwa. Chęć sprostania wciąż rosnącym wymaganiom i oczekiwaniom nabywców rodzi konieczność opracowywania nowych receptur, sięgania po innowacyjne technologie, bardziej funkcjonalne opakowania czy skuteczniejszą reklamę.

Celem konferencji jest prezentacja najnowszych osiągnięć naukowych i technologicznych w obszarze technologii żywności i żywienia człowieka, jak również wymiana poglądów oraz doświadczeń pracowników jednostek naukowych i przedstawicieli przemysłu spożywczego.

**Tematyka konferencji obejmuje następujące zagadnienia (ale nie jest do nich ograniczona):**

- nowe trendy i kierunki produkcji oraz dystrybucji żywności w odpowiedzi na oczekiwania i potrzeby konsumentów;
- żywność a zrównoważony rozwój środowiska i zmiany klimatu
- nowoczesna produkcja rolna - korzyści i zagrożenia;
- produkt rolnictwa ekologicznego – oczekiwania i rzeczywistość;
- jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności;
- żywność funkcjonalna, wzbogacona, produkty regionalne i tradycyjne;
- innowacyjne procesy i technologie w aspekcie otrzymywania produktów spożywczych wysokiej jakości.

**O planowanej konferencji prosimy powiadomić współpracowników i osoby zainteresowane.**