

Grzyby uprawne w produkcji żywności tradycyjnej

Warsztaty szkoleniowe dla producentów i przetwórców grzybów zorganizowane w ramach projektu UE "Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation – TraFooN"

23 lutego 2016, Bratoszewice

Organizatorzy:

Instytut Ogrodnictwa
w Skierniewicach

Łódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego
z siedzibą w Bratoszewicach



Program

- 10.00** Rejestracja uczestników warsztatów szkoleniowych
- 10:30** Otwarcie warsztatów
Tomasz Mroczek, Dyrektor ŁODR z siedzibą w Bratoszewicach
- 10:40** Cele i zadania projektu UE "TraFooN"
Prof. dr hab. Lech Michalczyk, Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice
- 10:50** Produkcja żywności tradycyjnej w Polsce z uwzględnieniem produktów z grzybów
Izabella Byszewska, Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego
- 11:30** Innowacje w produkcji grzybów uprawnych w Polsce i na świecie.
Dr Krystian Szudyga, Stowarzyszenie Branży Grzybów Uprawnych
- 12:15 – 12:45** Przerwa
- 12:45** Wpływ stanu sanitarnego pieczarkarni i stosowania dezynfekcji na zdrowotność upraw pieczarki.
Mgr Zbigniew Uliński, Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice
- 13:30** Problemy z pozostałościami środków ochrony w produkcji grzybów uprawnych.
Dr Artur Miszczak, Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice
- 14:15** Czynniki wpływające na daktylium i suchą zgniliznę - choroby grzybowe w uprawie pieczarki.
Dr hab. Czesław Ślusarski, prof. IO, Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice
- 15:00** Dyskusja i podsumowanie warsztatów
- 15:30** Obiad