



ZAPROSZENIE

Mam przyjemność zaprosić przedstawicieli Państwa Zakładu na **Seminarium Szkoleniowe** organizowane w ramach operacji współfinansowanej przez Unię Europejską ze środków **Europejskiego Funduszu Rybackiego** realizowanego w ramach środka 3.1. Działania wspólne.

Seminarium odbędzie się w dniu 22 października 2013 r w Morskim Instytucie Rybackim - Państwowym Instytucie Badawczym w Gdyni przy u. Kołłątaja 1, w sali konferencyjnej Demela (parter). Początek godzina 9⁰⁰.

Program Seminarium

22 października 2013 - wtorek	
Ryby i przetwory rybne w diecie człowieka – korzyści i zagrożenia	
Godzina	Program
9 ⁰⁰	Otwarcie seminarium
9 ¹⁰	Dlaczego powinniśmy zredukować pozostałości dioksyn w produktach żywnościowych. Wpływ procesów technologicznych na pozostałości zanieczyszczeń w produktach rybnych. Przegląd literaturowy.
10 ⁰⁰	Wymagania prawne dotyczące bezpieczeństwa produktów żywnościowych w kontekście zanieczyszczeń w żywności
10 ⁴⁵	Dioksyny w produktach rybnych.
11 ³⁰	Przerwa kawowa
12 ⁰⁰	Ocena narażenia konsumentów na zanieczyszczenia pobrane z diety rybną.
12 ⁴⁵	Wartość odżywcza ryb i przetworów rybnych
13 ⁴⁵	Dyskusja w formie opinii i pytań
14 ³⁰	Zakończenie seminarium

