



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”

ZAPROSZENIE

Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Łosiowie organizuje szkolenie pn. „Innowacyjne metody oceny autentyczności i jakości miodu” w ramach planu operacyjnego KSOw na lata 2014-2020 w zakresie Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich. Zapraszamy rolników, producentów rolnych, przedsiębiorców z branży rolniczej, doradców rolnych oraz wszystkich zainteresowanych przedmiotowym obszarem.

Termin i godziny szkolenia: **23.10.2018 r. godz. 9:00**

Miejsce docelowe: **Restauracja TRIO, ul. Wrocławska 120, 45-835 Opole**

Organizator zapewnia: materiały szkoleniowe, poczęstunek.

Udział w szkoleniu jest bezpłatny, a o zakwalifikowaniu się decyduje kolejność zgłoszeń, docelowa liczba uczestników 15 osób.

Szczegółowe informacje pod nr tel. 0 600 403 526, 77 44 37 145

PROGRAM szkolenia:

Godzina	Zakres tematyczny	Wykładowca	Czas trwania
9:00 – 9:30	Rejestracja uczestników		
9:30 – 11:00	Polska Norma PN-88/A-77626 Miód pszczeli	Izabela Jasicka- Misiak	90 min.
11:00 – 11:15	Przerwa kawowa		
11:15 – 12:00	Krajowe i światowe standardy dotyczące wymagań odnośnie właściwości organoleptycznych i fizykochemicznych miodu (Norma Światowa, opracowana i zatwierdzona w 2001 r. przez Komisję Kodeksu Żywnościowego [Codex Alimentarius: Draft revised standard for honey 2001], Dyrektywa UE 2001/110 z późniejszymi zmianami	Izabela Jasicka- Misiak	45 min
12:00 – 12:45	Analiza pyłkowa miodu		45 min
12:45 – 14:15	Współczesne, innowacyjne metody oceny autentyczności odmian miodu: (i) poszukiwanie związków chemicznych (markerów) dla konkretnej odmiany i pochodzenia geograficznego miodu, (ii) konstruowanie profili chemicznych w oparciu o konkretne klasy związków stanowiących „odcisk palca” poszczególnych miodów odmianowych, (iii) stosowanie technik metabolomicznych do różnicowania, autentykacji odmian i definiowania miejsca pochodzenia miodów		90 min
14:15	Obiad		

Cel szkolenia:

**ulatwienie transferu wiedzy w zakresie oceny autentyczności produktów spożywczych, które są sferą działań zapewniających lepszą jakość oferowanych produktów.
Konsumenty dokonujący wyboru żywności kierują się informacjami o jej jakości.**