



ZAPROSZENIE

Mamy 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 17 czerwca 2014 r w Morskim Instytucie Rybackim - Państwowym Instytucie Badawczym w Gdyni przy u. Kołłątaja 1, w Sali Demela (parter). Początek godzina 9:00.

Program Seminarium

17 czerwca 2014 - wtorek	
Obróbka i wielkości ryb -wpływ na stopień zanieczyszczeń dioksynami i innymi zanieczyszczeniami oraz ich wartość odżywczą	
Godzina	Program
9:00	Otwarcie seminarium
9:10	Wielkość łososi i troci a zawartość zanieczyszczeń (w tym dioksyn) i składników odżywczych
9:40	Wpływ obróbki łososi i troci na zawartość zanieczyszczeń (w tym dioksyn) oraz wartość odżywczą
10:20	Zmiany wartości odżywczej ryb i produktów rybnych w trakcie zamrażania i przechowywania zamrażalniczego
11:00	Przerwa kawowa
11:30	Proces technologiczny produkcji konserw ze śledzia i szprota a zawartość zanieczyszczeń (w tym dioksyn) i składników odżywczych
12:00	Ocena stopnia narażenia konsumentów ryb na szkodliwe działanie zanieczyszczeń
12:30	Dyskusja w formie opinii i pytań
13:00	Zakończenie seminarium

