

Nauka dla przemysłu – relacja z XV Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw

W dniach 18–20 maja 2026 roku w wielkopolskim Trzebawiu pod Poznaniem, w hotelu „Delicjusz”, odbyło się jedno z najważniejszych w kraju wydarzeń naukowych z zakresu technologii żywności – XV Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw. Jubileuszowe sympozjum zgromadziło czołowych reprezentantów nauk o żywności, technologów oraz przedstawicieli przemysłu spożywczego. Czasopismo „Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny” z dumą wspierało to wydarzenie jako jego patron medialny.

Organizatorami konferencji był Zespół Pracowni Analizy i Technologii Owoców i Warzyw Katedry Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności Oddział Wielkopolski oraz Sekcja Technologii Owoców i Warzyw PTTŻ. Komitetowi Organizacyjnemu przewodniczyła prof. UPP dr hab. Dorota Walkowiak-Tomczak. Honorowym patronatem objęli konferencję JM Rektor UPP prof. dr hab. Krzysztof Szoszkiewicz oraz Dziekan WNoŻiŻ prof. dr hab. Paweł Cyplik, jak również Marszałek Województwa Wielkopolskiego Marek Woźniak oraz Prezydent Miasta Poznania Jacek Jaśkowiak.

Od blisko dwóch dekad konferencja stanowi jedno z najważniejszych ogólnopolskich wydarzeń naukowych poświęconych analizie oraz przetwórstwu owoców, warzyw i grzybów. Organizowana



cyklicznie przez wiodące krajowe ośrodki akademickie i naukowe reprezentujące obszar nauk o żywności, od lat integruje środowisko badaczy związanych z sektorem przetwórstwa surowców roślinnych. Historia wydarzenia sięga 2008 roku, kiedy w podpoznańskiej Zielonce odbyło się I Krajowe Seminarium Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw. Po osiemnastu latach konferencja powróciła do Poznania, gdzie w 2026 roku zorganizowano jej jubileuszową, XV edycję.

Trzydniowe spotkanie otworzyło przestrzeń do intensywnej dyskusji nad innowacjami produktowymi, technologiami zero-waste oraz zaawansowanymi metodami utrwalania żywności funkcjonalnej. Oficjalnego otwarcia w dniu 19 maja dokonała Pani Prodziekan Wydziału, prof. UPP dr hab. Róża Biegańska-Marecik, a sesję inaugurował wykład prof. dr. hab. Janusza Czapskiego zatytułowany „Trochę

historii...”, dotyczący rozwoju krajowego przetwórstwa spożywczego i jednostek naukowych z zakresu technologii owoców i warzyw. Podczas konferencji ogłoszono 19 referatów i zaprezentowano 31 posterów naukowych w ramach czterech sesji naukowych.

Sesja I i II: Żywność funkcjonalna i bioaktywność surowców

Pierwszy blok tematyczny, prowadzony przez prof. Katarzynę Grzelak-Błaszczuk (PŁ) oraz prof. Ireneusza Kapustę (UR), zdominowały innowacje o charakterze prozdrowotnym. Prof. Dorota Konopacka (IO) przedstawiła podejście Living Lab jako nowoczesne narzędzie kreowania innowacji rynkowych. Kolejni prelegenci skupili się na konkretnych aplikacjach matryc roślinnych: mgr Anna Bajon (UPP) omówiła technologię przetwórstwa pomidorów, dr inż. Agnieszka



Palka (UMG) zaprezentowała technologię sorbetów synbiotycznych, a mgr Paweł Eggert (Klaster Ogrodnictwo Przyszłości) przedstawił innowacyjne produkty aroniowe. Sesję zamknęła prezentacja mgr. inż. Patryka Siczka (UP Lublin) na temat batonów wysokobiałkowych wzbogacanych proszkami grzybowymi.

Druga sesja, pod przewodnictwem prof. Emilii Bernaś (URK) oraz prof. Stanisława Kalisza (SGGW), dotyczyła oceny jakości i optymalizacji procesów technologicznych. Prof. Małgorzata Tabaszewska (URK) omówiła wpływ metod przetwarzania na jakość nalewek z mniszka lekarskiego, a mgr inż. Monika Siniawska (UPWr) zreferowała aktywność biologiczną owoców Sorbus. Ogromne zainteresowanie wzbudziło wystąpienie mgr Magdaleny Cywińskiej-Antonik (IBPRS) dotyczące użycia immobilizowanej oksydazy glukozowej i katalazy do obniżania zawartości glukozy w soku jabłkowym FC. Sesję dopełniły referaty prof. Pauliny Nowickiej (UPWr) o nanoemulsjach jako nośnikach bioaktywnych związków aronii oraz prof. Katarzyny Grzelak-Błaszczak (PŁ) o modyfikacji Allium cepa drogą osmo-koncentracji i fermentacji mlekowej.

Zgodnie z tradycją tych spotkań, po południu uczestnicy spotkali się w mniej formalnej atmosferze, zwiedzając Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, ciekawe pod względem krajoznawczym i kulturowym. Spotkanie w Muzeum korespondowało z historią opowiedzianą w wykładzie inauguracyjnym i stanowiło znakomitą okazję do integracji środowiska. Uczestnicy zwiedzali ekspozycje poświęcone m.in. historii rozwoju przetwórstwa zbóż, roślin olejarskich, cukrownictwa i mleczarstwa, a także wystawę maszyn

i narzędzi rolniczych, kolekcję lokomobili parowych, samolotów rolniczych czy zabytkowych ciągników, a na koniec XIX-wieczny pałac rodziny Bierbaumów, pierwszych właścicieli folwarku w Szreniawie. Kontynuacją wydarzeń towarzyszących był również wieczorny, uroczysty bankiet przy muzyce tanecznej, który sprzyjał dalszej integracji, a rozmowy kularowe przeciągnęły się niemal do świtu. To właśnie w takich mniej formalnych okolicznościach rodzą się często pomysły na nowe projekty badawcze, kierunki współpracy naukowej i przemysłowej, innowacyjne rozwiązania technologiczne czy wspólne inicjatywy odpowiadające na aktualne wyzwania sektora owocowo-warzywnego.

Sesja III i IV: Nowoczesne przechowywanie, zero-waste i zaawansowane utrwalanie

Środowe obrady (20 maja) otworzyła sesja prowadzona przez prof. Dorotę Konopacką (IO) oraz prof. Joannę Kolniak-Ostek (UPWr). Dr inż. Krzysztof Rutkowski (IO) ocenił jakość gruszek odmiany 'Noiabrskaja' w uwarunkowaniach przechowalniczych. Problematykę ekologii podjęła w swoim wystąpieniu inż. Natalia Tochwin (PB), prezentując zastosowanie bioodpadów roślin-

nych w produkcji innowacyjnych materiałów użytkowych. Prof. Monika Mieszczakowska-Frąc (IO) oceniła jakość soków z przekształcanych sadów sokowych, a dr inż. Justyna Szczepańska-Stolarczyk (IBPRS) przedstawiła wpływ homogenizacji wysokociśnieniowej, z obiegiem i przeciwbieżnym systemem chłodzenia, na natywne enzymy soku jabłkowego.

Ostatni blok, moderowany przez dr hab. Dorotę Wichrowską (PBS) oraz prof. Elżbietę Radziejewską-Kubzdę (UPP), skupił się na technikach analitycznych i nietermicznych metodach utrwalania. Mgr Mariusz Kolbuszewski (Donserv) zreferował kluczowy temat autentyczności soków – od metod klasycznych po



spektroskopowe „odciski palca” (fingerprinting). Mgr inż. Natalia Polak (SGGW) zaprezentowała hybrydowe metody utrwalania z użyciem przepływowej pasteryzacji mikrofalowej na przykładzie nektaru aroniowego. Dr Anna Wrzodak (IO) przybliżyła technologie pozbiornicze determinujące trwałość borówki wysokiej, zaś dr inż. Wioletta Popińska (IO) oceniła wpływ uprawy integrowanej i ekologicznej na jakość konsumpcyjną popularnych odmian dyni. Czwartą sesję wykładową zakończyła prezentacja dr inż. Bartosza Kruszewskiego (SGGW) na temat poprawy jakości soku truskawkowego poprzez zastosowanie pulsacyjnego ciśnienia hydrostatycznego (HHP) metodą wielopulsową.

Na zakończenie konferencji, w ramach sesji podsumowującej, decyzją Komitetu Naukowego, wręczono dyplomy za najlepsze prezentacje ustne i posterowe. Wyróżnienia za najlepsze wystąpienia otrzymali: inż. Natalia Tochwin z Politechniki Białostockiej, mgr Magdalena Cywińska-Antonik z Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego

PIB w Warszawie oraz mgr inż. Natalia Polak ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Dyplomy za najlepsze prezentacje posterowe wręczono: dr inż. Karolinie Tkacz z Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, mgr inż. Angelice Kowiel z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu oraz mgr Dawidowi Wielochowi z Instytutu Ogródnictwa PIB w Skierniewicach.

Wydarzenie w Trzebowie potwierdziło istotną rolę współpracy nauki i przemysłu w rozwoju sektora owocowo-warzywnego, pokazując jednocześnie, że polskie ośrodki naukowe oferują nowoczesne rozwiązania technologiczne odpowiadające na aktualne potrzeby przetwórstwa.

Na zakończenie chcielibyśmy serdecznie podziękować wszystkim uczestnikom za obecność i aktywne uczestnictwo w konferencji, wysoki poziom

merytoryczny prezentowanych referatów i posterów podejmujących różne problemy badawcze oraz przede wszystkim za fantastyczną atmosferę przez cały czas trwania wydarzenia. Chociaż gospodarza kolejnej odsłony poznamy dopiero w przyszłości, już dziś mamy nadzieję na ponowne spotkanie podczas XVI edycji konferencji.

Konferencję zorganizowano jako projekt finansowany ze środków budżetu państwa, przyznanych przez Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego w ramach programu Wektory Nauki.

Tekst opracowany na podstawie materiałów prof. UPP dr hab. Doroty Walkowiak-Tomczak i dr inż. Marty Bednarek z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu



Minister Nauki
i Szkolnictwa Wyższego

**WEKTORY
NAUKI**

Szanowni Państwo, Drodzy Czytelnicy i Członkowie Społeczności Inżynieryjno-Technicznej,

Jako środowisko związane z polskim przemysłem i nauką, od dekad udowadniamy, że solidarność oraz wzajemne wsparcie stanowią fundament naszej działalności. Dziś stajemy przed momentem, w którym ta pomoc jest pilnie potrzebna bliskim jednego z nas.

Federacja Stowarzyszeń Naukowo-Technicznych Naczelna Organizacja Techniczna (FSNT-NOT) zwróciła się z dramatycznym apelem o ratunek dla wnuczki naszego kolegi, Tomasza Grzelaka. Pan Tomasz to niezwykle oddany pracownik, który od 26 lat z pełnym zaangażowaniem współtworzy strukturę NOT, wspierając rozwój polskiej myśli technicznej.

Dziś jego rodzina mierzy się z ogromnym ciężarem. Jego wnuczka, malutka Laura, cierpi na rzadką i niezwykle ciężką chorobę genetyczną – **Zespół Retta**. Dziewczynka pilnie wymaga stałej, bardzo kosztownej oraz intensywnej rehabilitacji. Miesięczne koszty specjalistycznych terapii, niezbędnych do walki o sprawność dziecka, wielokrotnie przekraczają możliwości finansowe rodziny.

Zwracamy się do Państwa – przedsiębiorców, technologów, naukowców i wszystkich Czytelników „Przemysłu Fermentacyjnego i Owocowo-Warzywnego” – z gorącą prośbą o otwartość serc i wsparcie finansowe. Wierzimy, że w naszej branży nikomu nie brakuje empatii wobec osobistych tragedii.

Każda, nawet najmniejsza wpłata, a także samo udostępnienie informacji o zbiórce wśród Państwa współpracowników i partnerów biznesowych, to dla Laury realna szansa na lepsze jutro i ogromna pomoc dla rodziny w tej nierównej walce.

Oficjalna, zweryfikowana zbiórka na rzecz dziewczynki prowadzona jest na portalu Siepomaga.pl. Pomóc można bezpośrednio pod poniższym adresem: www.siepomaga.pl/laura-grzelak

Nie bądźmy obojętni. Pomóżmy rodzinie naszego kolegi udźwignąć ten ogromny ciężar. Za każdy gest dobrej woli i każdą przekazaną złotówkę w imieniu organizatorów zbiórki oraz własnym z serca dziękujemy.

Redakcja Czasopisma
„Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny”