

## Program III edycji konferencji MeetUp Food Supplement Ingredients

Centrum Konferencyjne Zielna, ul. Zielna 37, 00-108 Warszawa  
7 listopada 2023r.

Nowość! - **HYBRYDOWA** forma wydarzenia

Bilety stacjonarne & dostęp on-line do wydarzenia

09:45	10:00	Rejestracja uczestników / Registration of participants	
10:00	10:10	Rozpoczęcie konferencji / Conference inauguration	
10:10	10:30	Autoryzacja novel food.	Marta Zawadka, Foodie
10:30	10:50	Leiber in general (short update about who we are).	Leiber Expert
10:50	11:10	Wykorzystanie drożdży jako alternatywne źródło białka.	Aleksandra Janczkowska, PK Components
11:10	11:30	Zastosowanie grzybów jako alternatywne źródło białka.	mgr inż. Anna Pakulska, SGGW
11:30	11:45	Przerwa kawowa / Coffee break	
11:45	12:05	Sukces wniosku o autoryzację – badania, dossier, podejście EFSA.	EFSA expert / konsultant Foodie
12:05	12:25	Nutraceuticals from Leiber - Yestimun®, Interyeast® range and YeaProt® Sanus.	Leiber Expert
12:25	12:45	Beta-glukan- źródła pochodzenia, analiza pozytywnego wpływu na zdrowie i zastosowanie w suplementacji.	Ewelina Otrębiak, PK Components
12:45	13:05	Drożdże jako cenne źródło lipidów.	mgr inż. Katarzyna Wierchowska, SGGW
13:05	13:25	Zafałszowania suplementów diety - realny problem, czy nieistotny margines rynku? Istota zjawiska, rezultat i przykłady zafałszowań suplementów diety na podstawie ogólnościowego monitoringu Probase360/FoodFakty	Michał Snopkiewicz, Food Fakty
13:25	14:10	Przerwa obiadowa / Lunch	
14:10	14:30	kompetencje miękkie / soft skills - lecture	Łada Drozda
14:30	14:50	Barwniki grzybowe w żywności, kosmetyce i suplementach diety.	Michał Plóder, SGGW
14:50	15:10	wykład	
15:10	15:30	Autoryzacja health claims.	Grażyna Osęka, Foodie
15:30	15:50	Lipazy biosyntetyzowane przez drożdże w technologii żywności .	Joanna Sękul, SGGW
15:50	16:00	Zakończenie konferencji / Closing of+A21:D33 the conference	

