

Konferencja UMB DLA PODLASKIEJ ŻYWNOŚCI – UNIKALNE KORZYŚCI DLA REGIONU

Jak zaangażowanie UMB może sprawić, by podlaska żywność stała się wyjątkowa w skali Europy i świata. I zdecydowanie bardziej opłacalna.

19 lutego 2026 r., Aula Magna Pałacu Branickich

- | | |
|---------------|---|
| 10.00 - 10.10 | Otwarcie konferencji, wystąpienia zaproszonych gości |
| 10.10 - 10.25 | prof. dr hab. Marcin Moniuszko, rektor UMB,

<i>DLaczego w regionie przy wschodniej granicy Unii Europejskiej i NATO nie tylko może, ale powinna powstawać wyjątkowa pod względem zdrowotnym żywność? I jak może w tym pomóc UMB?</i> |
| 10.25 - 10.40 | prof. dr hab. Wojciech Miłytk, dziekan Wydziału Farmaceutycznego z OML, Zakład Analizy i Bioanalizy Leków, <i>Suplementy diety - nie wszystko złoto co się świeci</i> |
| 10.40 - 10.50 | prof. dr hab. Katarzyna Socha, prorektor ds. rozwoju i współpracy z otoczeniem gospodarczym, Zakład Bromatologii, <i>Od badań do produktu - żywność funkcjonalna wspierająca terapię zaburzeń metabolicznych</i> |
| 10.50 - 11.00 | dr hab. Edyta Adamska-Patruno, Ośrodek Wsparcia Badań Klinicznych, <i>Czy warto potwierdzać efekty prozdrowotne produktów spożywczych w badaniach klinicznych?</i> |
| 11.00 - 11.10 | dr hab. Anna Puścion-Jakubik, Zakład Bromatologii, <i>Innowacyjny funkcjonalny dodatek do jogurtów - odpowiedź na potrzeby świadomych konsumentów</i> |
| 11.10 - 11.20 | prof. dr hab. Małgorzata Zujko, Zakład Biotechnologii Żywności, <i>Innowacyjne produkty z aronii w prewencji chorób metabolicznych - projekt wdrożeniowy</i> |
| 11.20 - 11.30 | dr hab. Karol Kramkowski, Zakład Chemii Fizycznej, <i>Suplement diety we współpracy z UMB: od pomysłu do oferty handlowej</i> |
| 11.30 - 11.50 | Przerwa kawowa |





Uniwersytet Medyczny w Białymstoku

- 11.50 - 12.00 dr hab. Renata Markiewicz-Żukowska, Zakład Bromatologii, mgr Bogumiła Redlarska, Zakład Kosmetologii Specjalistycznej, *Łuska gryki - od produktu ubocznego do innowacyjnego składnika żywności funkcjonalnej*
- 12.00 - 12.10 dr hab. Justyna Moskwa, Zakład Bromatologii, *Owoce jagodowe jako naturalne składniki dla zdrowia i innowacji w przemyśle spożywczym*
- 12.10 - 12.20 prof. dr hab. Anna Witkowska, Zakład Biotechnologii Żywności, *Wyzwania i możliwości w żywieniu osób starszych - perspektywa sektora spożywczego*
- 12.20 - 12.30 dr hab. Sylwia Naliwajko, Zakład Bromatologii, *Żywność funkcjonalna w odpowiedzi na specyficzne potrzeby żywieniowe osób z chorobą Hashimoto - przykład projektu wdrożeniowego z UMB*
- 12.30 - 12.40 Andrzej Parafiniuk, prezes Podlaskiego Funduszu Ekosystem Dolina Rolnicza 4.0, *4Podlaskie - Na zdrowie!*
- 12.40 - 13.00 Dyskusja
- 13.00 - 14.00 Lunch

