

**PROGRAM II KONFERENCJI
ZDROWE ŻYWIENIE ZBIOROWE DZIECI I MŁODZIEŻY
CZY ŻYWIENIE DZIECI BEZ CHEMII JEST MOŻLIWE?**

DZIEŃ I - 10.05.2023

09:00 – 09:15 Jolanta Wójcik

Przywitanie uczestników i prowadzących, wstęp

09:15 – 10:00 Jolanta Wójcik

Czy przepisy prawa dopuszczają aby w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży mogły być stosowane chemiczne dodatki do żywności, sztuczne aromaty i barwniki

10:00 – 10:30 Jolanta Wójcik

Etykieta środka spożywczego oraz dokumenty handlowe źródłem informacji o zastosowanych substancjach dodatkowych do żywności

10:30 – 10:45 PRZERWA

10:45 – 12:15 Magdalena Grobelny

Podział dodatków do żywności na naturalne i sztuczne. Dodatki chemiczne najczęściej spotykane w żywności dla dzieci i ich wpływ na zdrowie dzieci

12:15 – 12:30 PRZERWA

12:30 – 14:00 Ruslan Riabchun – lekarz pediatra

Skutki nadmiernego spożycia żywności z substancjami dodatkowymi

14:00 – 14:15 PRZERWA

14:15 – 15:45 DOKTOR ANIA – Anna Makowska

Żywność dla dzieci to jest dramat! Zalety i wady następujących produktów:

- soki, musy owocowe, napoje, nektary
- jogurty, wyroby jogurtopodobne, desery mleczne
- przekąski dla dzieci
- sery żółte
- wędliny

ze szczególnym uwzględnieniem obecności w nich substancji dodatkowych antyodżywczych

15:45 – 16:00 Jolanta Wójcik

Podsumowanie pierwszego dnia konferencji

**PROGRAM II KONFERENCJI
ZDROWE ŻYWIENIE ZBIOROWE DZIECI I MŁODZIEŻY**

CZY ŻYWIENIE DZIECI BEZ CHEMII JEST MOŻLIWE?

DZIEŃ II - 11.05.2023

09:00 – 10:30 Magdalena Borowiec

Co zamiast chemii w żywności?

Przykłady dań kulinarnych dla dzieci i młodzieży przygotowywanych na bazie naturalnych składników

10:30 – 10:45 PRZERWA

10:45 – 12:15 Magdalena Grobelny

Wpływ technologii produkcji na wartość odżywczą środków spożywczych

- Śmietana 9%, 12%, 18%, 30%, 36% a może śmietanka?
- Mleko UHT a może pasteryzowane?
- Majonez gotowy a może majonez roślinny własnej produkcji?
- Produkty mrożone czy produkty świeże?
- Masło roślinne, margaryna, masło ekstra a może masło śmietankowe?

12:15 – 12:30 PRZERWA

12:30 – 14:00 MAMA CHEMIK, W ZDROWYM DOMU – Sylwia Panek

Poza żywieniowe źródła chemii w żywieniu dzieci pochodzące z materiałów do kontaktu z żywnością, sprzętu kuchennego, środków czystości, itp.

14:00 – 15:30 Radosław Marczyński, przedstawiciel firmy STALGAST

Wykorzystanie nowoczesnych urządzeń do przygotowania posiłków na bazie naturalnych

Składników

15:30 – 16:00 Jolanta Wójcik

Podsumowanie oraz zakończenie konferencji