

KVIETIMAS Į TARPTAUTINĮ MOKSLINĮ SEMINARĄ

19 09 2017 SEMINARAS (Žalčio salėje, Maisto saugos ir kokybės katedra, Tilžės 18, Kaunas, Lietuva)
„Iššūkiai, susiję su naujos kartos tvarių augalinių baltymų diegimu maisto produktų, skirtų Baltijos šalių - Vokietijos gyventojams, gamyboje“

SEMINARO PROGRAMA

| | |
|--------------------|--|
| 8.45 | REGISTRACIJA (kava, arbata ir kt.) |
| 9.00-9.15 | Įžanginis žodis (Prof. Dr. Elena Bartkienė, Maisto saugos ir kokybės katedra, LSMU) |
| 9.15 – 9.45 | Pienarūgštės fermentacijos įtaka siauralapių lubinų baltymų funkcinėms savybėms ir jų priedų panaudojimas kvietinės duonos maistinės vertės didinimui (Prof. habil dr. Gražina Juodeikienė, Maisto mokslo ir technologijos katedra, KTU) |
| 9.45-10.15 | Lubiniai: maistinės savybės ir panaudojimas maisto pramonėje (Dr. Daiva Žadeikė, Maisto mokslo ir technologijos katedra, KTU) |
| 10.15-10.45 | Lubinų baltymų ir skaidulinių medžiagų taikymas maisto vertei padidinti (Dr. Claudia Wiacek, Maisto higienos institutas, Leipcigo universitetas) |
| 10.45-11.15 | Diskusija (kava, arbata) Dalyvio pažymėjimų išdavimas |
| 11.15-13.15 | LSMU laboratorijų ir mokslinių tyrimų centrų lankymas |

INVITATION TO THE INTERNATIONAL SCIENTIFIC SEMINAR

19 09 2017 SEMINAR (Zalcio auditorium Department of Food Safety and Quality, Tilzes 18, Kaunas, Lithuania)
"The challenges associated with the new generation sustainable plant proteins-enriched food prototypes for Baltic-German population wellbeing"

SEMINAR PROGRAM

| | |
|--------------------|--|
| 8.45 | REGISTRATION (coffee, tea) |
| 9.00-9.15 | Welcome word (Prof. Dr. Elena Bartkiene, Department of Food Safety and Quality, LSMU) |
| 9.15-9.45 | The influence of lactic acid fermentation on functional properties of narrow-leaved lupine protein as functional additive for higher value wheat bread (Prof. habil dr. Gražina Juodeikiene, Department of Food Science and Technology, KTU) |
| 9.45-10.15 | Lupin: Nutritional composition and applications in the food industry (Dr. Daiva Zadeike, Department of Food Science and Technology, KTU) |
| 10.15-10.45 | The application of lupin proteins and fibres to improve the nutritional benefit of foods (Dr. Claudia Wiacek, Institute of Food Hygiene, University Leipzig) |
| 10.45-11.15 | Discussion (coffee, tea) |
| 11.15-13.15 | Visiting of the LSMU laboratories and research centers |



Projektas remiamas Baltijos šalių ir Vokietijos aukštųjų mokyklų biuro per Vokietijos akademinį mainų tarnybą (DAAD) Vokietijos Federacinės Respublikos Užsienio reikalų ministerijos lėšomis.

This project of the Baltic-German University Liaison is supported by the German Academic Exchange Service (DAAD) with funds from the Foreign Office of the Federal Republic Germany.