PLAN WYDARZENIA



GOURMET 2

DIETOTERAPIA | CHEMIA ŻYWNOŚCI | SZTUKA KULINARNA

16–17 XI 2026

ogólnopolska konferencja online



organizowana przez

Wydawnictwo Pharmacopola

PONIEDZIAŁEK 16 XI 2026

SESJA I
ŻYWNOŚĆ I TECHNOLOGIA W MEDYCYNIE
17:00

Nowe technologie w przetwórstwie żywności a ramy prawne Novel Food

dr inż. Bartosz Raszewski

Badacz Niezależny

Złota skórka pod kontrolą. Reakcja Maillarda między smakiem, akrylamidem a kuchenną praktyką

Inż Tomasz Tumiel

Politechnika Białostocka, Wydział Elektryczny

***Krew jako pokarm, lek i substancja psychoaktywna w* „Czystej Krwi”**

mgr Agnieszka Banaś

Uniwersytet Opolski, Wydział Teologiczny

Rola dietetyka w terapii dziecka z zaburzeniami karmienia — studium przypadku

mgr Paulina Kawecka

Katedra Dietetyki, Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

Herbs and Spices as Natural Modulators of the Sensory Quality and Bioactive Potential of Culinary Dishes: Emerging Directions in Gastronomy

dr Alicja Skrzypek

Katedra Chemii, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

WTOREK 17 XI 2026

SESJA II
ŻYWNOŚĆ W HISTORII I KULTURZE
17:00

Prochy do potraw — mieszanki przypraw z „Zielnika” Szymona Syreńskiego (1613 r.)

Michał Szymański
Pracownia Alchemika

Korzennicy i aptekarze. Czyli regulacje rynku i cen surowców aromatycznych w XVI-wiecznej Polsce

mgr farm. Aleksander K. Smakosz
Katedra Biologii i Biotechnologii Farmaceutycznej, Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu

Czy potwora można zjeść? Quest przez świat food science i food systems w japońskim anime.

Agnieszka Baran
Dział Informacji Naukowej i Promocji, Biblioteka Główna Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu