

Program ramowy V Kongresu Rybnego		
Dzień I - czwartek 12 kwietnia 2018 r.		
9.00-10.00	Rejestracja	
10.00-12.00	<b>Sesja plenarna:</b> • sytuacja surowcowa – perspektywy połowowe Płn.-Wsch Atlantyku oraz produkcji łososi; • trendy w europejskim handlu zagranicznym; • aktualny stan i perspektywy rozwoju polskiego przetwórstwa rybnego; • finansowanie inwestycji w przetwórstwie rybnym i akwakulturze; • trendy prozdrowotne i innowacje produktowe; • zrównoważony rozwój akwakultury	
12.00-14.00	<b>Technologia przetwórstwa rybnego:</b> • innowacyjne pakowanie produktów rybnych; • nowoczesne techniki utrwalania produktów rybnych • urządzenia do obróbki ryb • mrożenie produktów rybnych i zmiany przechowalnicze	<b>Akwakultura przyjazna środowisku (konferencja współfinansowana przez NFOSiGW)</b> • Akwakultura a środowisko naturalne; • Usługi środowiskowe akwakultury niskointensywnej; • Ochrona środowiska a prowadzenie hodowli ryb
14.00-15.00	Obiad	
15.00-18.00	<b>Technologia przetwórstwa rybnego:</b> • bezpieczeństwo produktów rybnych na europejskim rynku, higiena produkcji • walory pro-zdrowotne produktów rybnych.	<b>Akwakultura przyjazna środowisku:</b> • Etapy projektowania i uzyskiwania zezwoleń w obiektach RAS. • Wpływ zanieczyszczeń na zdrowie ryb; • Biofiltracja w zamkniętych obiegach wody; • Zagrożenia epizootyczne w zamkniętych obiegach wody; • Akwaponika
19.00-24.00	Uroczysta kolacja	
Dzień II - piątek 13 kwietnia 2018 r.		
9.00-10.00		
10.00-13.00	<b>Przetwórstwo i handel rybnym:</b> • Potencjał rozwoju dostaw surowców z Wysp Owczych, Chile, Islandii; • Przetwórstwo i rynek rybnym w Polsce — stan obecny i perspektywy; • Badania rynkowe preferencji konsumentów; • Surowce z krajowej akwakultury	<b>Akwakultura przyjazna środowisku:</b> • Warsztaty: Promocja akwakultury; • Eutrofizacja wód śródlądowych; • Bioróżnorodność i akwakultura w służbie restytucji zasobów ryb; • Możliwości hodowli w Polsce krewetek ciepłolubnych • Sprzedaż produktów akwakultury na rynku lokalnym.
13.00-14.00	<b>Sesja plenarna:</b> • znaczenie pochodzenia w promocji produktów rybnych; • marketing produktów żywnościowych - wykład gościa specjalnego Jacka Kotarbińskiego; • podsumowanie Kongresu	
14.00-15.00	Obiad	