

Sveikas maistas

2019 m. rugsėjo 26 d. (ketvirtadienį) 15.00 val.

Lietuvos mokslų akademijos mažoji konferencijų salė (Gedimino pr. 3, Vilnius)

Pranešimus skaito Lietuvos agrarinių ir miškų mokslų centro Sodininkystės ir daržininkystės instituto mokslininkai: akad. Pranas **Viškelis**

„Inovatyvios vaisių ir daržovių perdirbimo technologijos“,

dr. Ramunė **Bobinaitė** „Uogų ir jų šalutinių perdirbimo produktų valorizacija“.

Renginį veda akad. Zenonas **Dabkevičius**, LMA viceprezidentas,

Žemės ūkio ir miškų mokslų skyriaus pirmininkas.



Diskusijos tikslas – aptarti biologiškai vertingų inovatyvių augalinių produktų kūrimo kryptis, naujų, neterminių perdirbimo ar apdorojimo technologijų taikymą bei jų plėtotę. Mokslininkai pristatys mokslo naujoves ir siūlymus, kaip spręsti aktualiausias problemas. Viena jų – tai beatliekinių augalininkystės produkcijos perdirbimo technologijų kūrimas. Šalutiniai augalinės produkcijos perdirbimo produktai dažnai yra biologiškai vertingesni, nei įprastiniai iš šių žaliavų pagaminti produktai. Be to, perdirbant šalutinius produktus tausojama gamta, mažinamas nepanaudotų maisto medžiagų ir atliekų kiekis. Diskusijoje taip pat bus aptariamos mokslo siūlomos inovatyvios vaisių ir daržovių perdirbimo technologijos, naujovės kuriant biologiškai aktyvius maisto produktus.

Bus galima skanauti naujų funkcionaliųjų maisto produktų „Greenz“, liofilizuotų uogų, UAB „Rūta“ saldinių, jogurto ir kitų skanėstų, gaminamų su liofilizuotomis uogomis.

LIETUVOS MOKSLŲ AKADEMIJOS ŽEMĖS ŪKIO IR MIŠKŲ MOKSLŲ SKYRIUS
LIETUVOS MOKSLŲ AKADEMIJOS SKYRIUS „MOKSLININKŲ RŪMAI“